

جملہ حقوق بنام مولف محفوظ ہیں

هُوَ الْعَلِيُّ الْكَبِيرُ

سیاض کبیر

حصّۃ سؤم

دہلی کی دوا سازی

مؤلفاً

حکیم محمد کبیر الدین

شیخ الجامعہ، جامعہ طیبہ دہلی

طبع اول ۱۹۲۱ء طبع دوم ۱۹۲۶ء

طبع سوم ۱۹۳۱ء طبع چارم ۱۹۳۴ء

طبع پنجم ۱۹۳۸ء

پتہ: دفتر الیس، قرول باغ، دہلی

طبع پنجم ۱۰۰۰ (مطبوعہ جدید برقی پریس، دہلی) قیمت ۱۲/-

دیس پاچہ

طب یونانی کی فلاح و بہبود اور اس کی مقبولیت اور ترقی کے ذرائع پر اگر ہم غور کریں، تو بہت جلد اس نتیجہ پر پہنچیں گے کہ ہماری طب اور اطباء کی کامیابی کا بہت بڑا راز دواؤں کی خوبی اور انکی پاکیزگی میں مضمر ہے، لیکن جہاں تک مجھے معلوم ہے طب یونانی کے اس ضروری حصہ کی طرف اس باب فن نے اب تک بہت کم توجہ کی ہے۔ اس ضرورت کی اہمیت سے متاثر ہو کر میں بیاض کبیر کے دوسرے حصوں کی تکمیل کے بعد فن دوا سازی کے اصول و قواعد اور اعمال و پرایات ایک جگہ جمع کرنے کی کوشش کی، اور میری کد و کاوش کا جو نتیجہ نکلا وہ دہلی کی دوا سازی (بیاض کبیر حصہ سوم) کی شکل میں طبع ہوا، اس کے بعد اب تک یہ کتاب چار بار چھپ چکی ہے، اور اب پانچویں مرتبہ چھپ رہی ہے، طبع جدید کے لئے اس کتاب کو نئے بالکل از سر نو مرتب کیا ہے۔

طبع پنجم جس سے اسکی سابقہ ترتیب بالکل بدل گئی ہے، اور اعمال دوا سازی، ادویہ کی نوعیت ترکیب، صید نہ جزئیہ اور اصطلاحات دوا سازی وغیرہ کے مستقل ابواب قائم کر کے فن دوا سازی سے تعلق رکھنے والے تمام کلی و جزئی امور کو شرح و بسط کے ساتھ بیان کرنے کی کوشش کی ہے، اور اس طرح طبع جدید میں اس کتاب کی افادہ حیثیت میں بہت اضافہ ہو گیا ہے، اور پہلے کے مقابلہ میں ہر صفحہ میں ۸ سطروں کا اضافہ کر دینے کے باوجود اسکی ضخامت پہلے سے ڈبوترھی ہو گئی ہے۔

دوا سازی کے اصول و قواعد مرتب کرنے میں متقدمین کی تحقیقات و نتائج کے جدید اکتشافات کے ساتھ میں نے دہلی کے دوا خانہ کی مروجہ ترکیب کا بھی خاص لحاظ کیا ہے کیونکہ ادویہ مرکبہ کی خوبی و پاکیزگی میں جو نمایاں کامیابی دہلی نے حاصل کی ہے، وہ ہر طرح لائق تحسین ہے۔

محمد کبیر الدین

۱۸ دسمبر ۱۹۳۸ء

علم صید لہ فن دوا سازی

دوا سازی (ترکیب ادویہ) علم الادویہ کا مخصوص
علی حصہ ہے، جس میں مختلف ادویہ اور مواد ادویہ کو طبی اغراض سے ترکیب
و تحلیل کے ذریعہ سے قابل استعمال بنایا جاتا ہے۔

دوا سازی میں جس طرح مفرد ادویہ سے (ترکیب کے ذریعہ) مرکب
ادویہ بنائی جاتی ہیں، مثلاً معاجین، شربت، وغیرہ، اسی طرح مرکب مواد
مرکب ادویہ سے بعض اوقات (تحلیل و تجزیہ کے ذریعہ) اس کے اجزاء علیہ

لہ صید لہ، جسکو گاہے صید نہ (فون کے ساتھ) بھی کہا جاتا ہے، کی نفی تحقیق
سے ثابت ہے کہ اسکے معانی متعدد بیان کئے گئے ہیں، مثلاً (۱) مطلق علم الادویہ؛ چنانچہ
ابوریحان کی کتاب کا نام اسی وجہ سے صید نہ ہے، (۲) امام فخر الدین رازی
(اپنی سبب میں) لکھتے ہیں کہ علم صید نہ سے مراد دوا شناسی کا علم ہے۔
(۳) صید لہ: ادویہ کی تجارت کو بھی کہتے ہیں۔ اسی معنی سے صید لہ اور
صید لہ کالی دوا فروش، یا عطار کو کہا جاتا ہے۔

لیکن فن دوا سازی کو ان تینوں معانی سے لگاؤ ہے۔ اسلئے اگر لفظ صید لہ
کو دوا سازی کے خاص معنی کیلئے استعمال کیا جائے، تو اس میں کوئی خاص مضائقہ نہیں ہے۔

کئے جاتے ہیں، مثلاً مغز تخم کدو، تخم کاہو، مغز بادام وغیرہ سے روغن الگ کرنا، بادیان، پودینہ، گلاب، کیوڑہ، بید مشک وغیرہ سے عرق نکالنا، ادویہ نباتیہ و معدنیہ و حیوانیہ سے جوہر خاص حاصل کرنا، بوٹیوں کو جلا کر ان سے نمک اور کھار نکالنا، خوشبوؤں اور اشیاء

سے اجزاء معطرہ اخذ کرنا، درختوں سے گوند اور رائ نکالنا، کافور کی لکڑی سے کافور کا حاصل کرنا، برگ کاسنی سبز، برگ مکوئے سبز، برگ ترب وغیرہ سے آب مروق (نمقرا ہوا پانی) حاصل کرنا، اسی طرح دواسازی میں اور بھی بہت سے کام ہیں، جو تحلیل و تجزیہ سے تعلق رکھتے ہیں۔ الفرض لفظ ترکیب ادویہ سے، جو دواسازی کے لئے استعمال کیا گیا ہے، دھوکہ نہ کھانا چاہئے۔

دواسازی کے دو حصے ہیں: (۱) ایک بڑی، یا خاص دواسازی (۲) دویم چھوٹی، یا جزوی دواسازی، جو عطار کو عطارخانہ کی دکان میں دوا دیتے وقت کرنی پڑتی ہے۔

خاص دواسازی میں قرابادین کے نسخہ کے مطابق اطمینان کے ساتھ ادویہ تیار کرنے کا طریقہ بتایا جاتا ہے، مثلاً عرق کشید کرنا، جوہر اڑانا، معجون، یا شربت بنانا، وغیرہ۔ یہ ظاہر ہے کہ اس قسم کی دوائیں عین ضرورت کے وقت درازداری مقدار میں ہر روز تیار نہیں ہو سکتیں، اسلئے پہلے سے بڑی مقدار میں تیار کر کے ذخیرہ ادویہ میں جمع رکھی جاتی ہیں، اور ضرورت کے وقت عطار نسخہ کے مطابق تھوڑی مقدار لیکر اور نانپ تول کر مریض کو دیتا، اور اسکے ضروری ہدایات سمجھا دیتا ہے۔

جزوی دواسازی سے مراد وہ چھوٹے موٹے کام ہیں جو عطار کو عطارخانہ میں تقسیم دوا کے وقت فوری طور پر طبیب کے نسخہ کے مطابق کرنے پڑتے ہیں، مثلاً شربت اور عرق کو نانپ کرنا اور ایک شیشی میں ملا کر دینا، کشتہ اور معجون کو تول کر باہم ملا دینا، عرق، شربت، سنگبین جیسی سیال دواؤں کو شیشے میں ڈالکر اور تعداد و خوراک کے نشان لگا کر مریض کے حوالہ کرنا، عندالضرورت بعض دواؤں کو کچل دینا، نیم کو ب کر دینا، چھلکے اوتار دینا، وغیرہ۔

دواسازی کی اہمیت اور دواسازی کی خصوصیات کے فرائض ہوں، یا دواساز کے، بڑی اہمیت اور

اور ذمہ داری کا کام ہے، کیونکہ اگر دواساز قرابا دین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزاء سے، پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے، یا عطار طبیب کے نسخہ کے مطابق عمدہ، صاف، اور اصلی دوائیں مریض کو نہ دے، تو ظاہر ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مریض میں فوائد و منافع کی بجائے، مضرت و نقصان کا اندیشہ ہے، بلکہ بعض اوقات عطار اور دواساز سے ایسی غلطی اور فروگزاشت کا ارتکاب ہو جاتا ہے کہ مریض کی جان معرض ہلاکت میں پڑ جاتی ہے۔

ان وجوہ سے عطار اور دواساز کا تعلیم یافتہ ہونا ضروری ہے، جو نسخے کی شکستہ فارسی وار دو عبارتوں کو اچھی طرح پڑھ سکے، ادویہ کے مدبر، بریاں، محرق کرنے کے قواعد اور ان کے مرادف نام اور ضروری اصطلاحات سے واقف ہو، مفرد و مرکب ادویہ، علی الخصوص سہمی ادویہ کی مقدار خوراک جانتا ہو، اور نیز ان تمام ہدایات اور ضروریات سے پوری واقفیت رکھتا ہو، جو اصول دواسازی سے متعلق ہیں، اور جنکو اس نے علی طور پر سیکھا ہو۔ اوصاف مذکورہ کے علاوہ دواساز کو ایک خلیق، متدین اور دیانت دار آدمی ہونا چاہئے، جو جان کی قیمت سمجھتا ہو، اور دل میں خون خدا کھتا ہو، اور جو مریض سے اخلاق کے ساتھ سلوک کر سکے، علاوہ ازیں دواساز کا صفائی پسند ہونا ضروری ہے۔

عطار کے فرائض میں صرف یہی داخل نہیں ہے کہ وہ طبیب کی ہدایت کے مطابق نسخہ باندھ کر اور دوائیں بنا کر مریض کے حوالہ کر دے، بلکہ اُس کے فرائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں ترکیب استعمال دوا کے جوہدایات لکھے ہیں، انکو اچھی طرح سمجھا دے، بعض اوقات نسخہ میں کھانے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی سہمی دوائیں بھی ہوتی ہیں، اگر عطار نے ہدایت کرنے میں ذرا غفلت برتی، تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی سہمی دوا کو اندرونی استعمال میں لے آئے، جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے۔

اعمال دواسازی

دواساز کو اثنائے دواسازی میں عموماً مندرجہ ذیل اعمال سے

واسطہ پڑتا ہے۔

(۱) کاٹنا (تقطیع) بعض اوقات لکڑیوں، جڑوں، اور

پھال جیسی سخت دواؤں کو باریک کوٹنے پینے، اور بھگونے سے پہلے

کاٹ کر ٹکڑے کر لیا کرتے ہیں، مثلاً اصل السوس، چوب چینی،
 (۲) کوٹنا اور کچلنا (دقی و مرض) بعض اوقات سخت اور
 خشک جڑوں، لکڑیوں،
 جھالوں، پتوں، پھلوں اور پھولوں کو جو شانہ، یا خیسانہ بناتے وقت کوٹ
 کر کچل دیا جاتا ہے، تاکہ پانی وغیرہ میں اس کے اجزاء موثرہ جلد اور ابھی طرح
 حل ہو جائیں۔ ایسی دواؤں کے ساتھ جو شانہ وغیرہ کے نسخہ میں ”نیکوفتہ“
 لکھا جاتا ہے، مثلاً اصل السوس مقشر، نیکوفتہ، منج بادیاں نیکوفتہ، بنجکاسنی
 نیکوفتہ، مادیاں نیکوفتہ۔

اسی طرح گاہے ترقنازہ اور ہری بوٹیوں کو ہاون دستہ، اوکھلی،
 وغیرہ میں کچل دیا جاتا ہے، تاکہ بخور کر رس اور عصارہ حاصل کیا جاسکے۔
 گاہے باریک سفوف کرنے کے لئے بھی دوائیں کوئی جاتی ہیں۔
 آجکل بڑے دواخانوں میں کوٹنے کے لئے کلیں بھی استعمال کی جاتی
 ہیں، جس میں انسانی قوت کم ضائع ہوتی ہے، اور تھوڑے وقت میں
 بڑا کام ہو جاتا ہے۔

بعض اوقات کچلہ اور دندان فیل جیسی سخت
 (۳) براؤہ کرنا (برک) دواؤں کو، جن کا باریک سفوف کرنا دشوار
 ہوتا ہے، سوہان سے براؤہ کر لیا جاتا ہے، اور براؤہ کی شکل میں ایسی
 دوائیں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں، یا ان کو بھاگو کر نقوع و
 طبیخ بنایا جاتا ہے، مثلاً براؤہ آبنوس براؤہ صندل، براؤہ ذرآن
 فیل وغیرہ۔

نباتی و حیوانی ادویہ کے علاوہ گاہے کشتہ وغیرہ کرنے کے لئے فوادی
 جیسی سخت دھاتیں بھی براؤہ کی جاتی ہیں۔
 خشک ادویہ کو پیکر سفوف بنانا، کھل کرنا،
 (۴) پیسا (سحق) یا تہ دواؤں کا پیسا۔

دوائیں گاہے پتھر، چینی، اور شیشے کے کھل میں، یا سل باٹ پر،
 یا چکی میں پیسی جاتی ہیں، اور گاہے لوہے کے ہاون دستہ میں، یا کاٹھ
 کی اوکھلی میں کوئی جاتی ہیں۔ آجکل بڑے دواخانوں میں بڑے پیسا پر
 پیسنے کے لئے پیسنے والی کلیں بھی بنائی گئی ہیں، جن میں آسانی کے ساتھ تھوڑے
 وقت میں دواؤں کی بڑی مقدار پس جاتی ہے۔

خشک دواؤں کے پینے کو عربی میں سَفَت (سفوف بنانا) کہتے ہیں اور یہی میں پینے کو طَحْن ہے۔

(۵) چھاننا (نخل) جھلنی یا کپڑے میں چھاننا، اس طریقہ سے کسی دوا کے باریک اجزاء کو موٹے اجزاء

سے علیحدہ کیا جاتا ہے۔ جس طرح ریشم کے کپڑے اور ململ میں سوراخوں کی باریکی کے لحاظ سے اختلاف ہے، اسی طرح جھلنیاں بھی، خواہ تار کی بنی ہوئی ہوں، یا بالوں کی، یا کسی اور سامان کی، اپنے چھیدوں کی باریکی کے لحاظ سے اختلاف رکھتی ہیں، جو مختلف قسم کی دواؤں کے چھاننے کے لئے کام میں لائی جاتی ہیں۔ ان چھیدوں کے اعداد کے مطابق ان جھلنیوں کے مختلف مدارج بنائے گئے ہیں، اور انہی اعداد کے مطابق سفوفات کے درجات مقرر کئے جاتے ہیں۔

کپڑے اور جھلنی (غیر بالی) وغیرہ میں جس طرح خشک سفوف چھانے جاتے ہیں، اسی طرح ان میں سیال اور نیم سیال چیزیں بھی چھانی جاتی ہیں۔

آلی، آلو بخارا، انجیر، منقے، مربائے سیب وغیرہ کا ملائم گودا بھی گاہے جھلنی میں چھانا جاتا ہے، جس کی صورت یہ ہے کہ تاروں کی مضبوط جھلنی میں ان کے ٹکڑے کو رکھ کر دبایا جاتا ہے۔

(۶) نتھارنا (تصویل) یہ بھی تصفیہ کا ایک طریقہ ہے، جس میں مٹی، چونہ وغیرہ جیسی ادویہ کو، جو

پانی میں نمک کی طرح سے حل نہیں ہوتیں، کنکر، پتھر، جیسے اجزاء سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پے ہوئے سفوف کو پانی میں ملا کر تھوڑی دیر کے لئے چھوڑ دیتے ہیں، جس سے اس سفوف کے موٹے ذرات، کنکر، پتھر، ریت وغیرہ نہ میں بیٹھ جاتے ہیں اور اس عرصہ میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد یہ آہستگی اوپر کے پانی کو نتھار لیتے ہیں، جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں، اور نہ میں بیٹھے ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں بشرطیکہ وہ کنکر، پتھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں، جنکا الگ کرنا مقصود ہے، اور اگر وہ اصل دوا کے موٹے اجزاء ہوں، تو انہیں دو بارہ

باریک پیکراسی طرح عمل کریں۔ الغرض اس طرح نختہ ہوا پانی جو حاصل ہوتا ہے، اور جس میں باریک ذرات معلق ہوتے ہیں، اسے سکون کے مقام میں رکھ چھوڑتے ہیں، جس سے یہ باریک اجزاء بھی کم و بیش عرصہ میں تہ میں بیٹھ جاتے ہیں، اس وقت اوپر کے صاف پانی کو بہ آہستگی نختہ رکھ کر اصل دوا کو خشک کر لیتے ہیں۔ اس کے بعد اختیار ہے، خواہ اسے سفوف کر لیا جائے، یا یونہی رکھ لیا جائے۔ جو دوائیں اس طرح سفوف کی جاتی ہیں، ان کے اجزاء نہایت باریک ہوا کرتے ہیں پھر اس عمل میں جتنی زیادہ احتیاط برتی جاتی ہے، اتنی ہی باریک اس عمل کو دوہرایا جاتا ہے، یعنی نختہ ہوئے پانی کو، جس میں دوا کے باریک اجزاء ہوتے ہیں، نختہ ڈی دیر ٹھہرا کر بار بار نختہ کرتے ہیں، اور تہ میں بیٹھی ہوئی چیز (راسب) کو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں۔

(۲) ترویق (چلانا) یہ بھی چھاننے اور صاف کرنے کا ایک طریقہ ہے۔

یہ اس وقت بڑا جاتا ہے، جبکہ کسی سیال میں ایسی غیر منحل کثافت ملی ہوئی ہو، جو صافی وغیرہ میں پھنس کر رہ جائے، اور اس کا منحل حصہ گزر جائے۔ اس طرح صافی کے ذریعہ سے جو چیز چھانی جاتی ہے، اسے ہر وقت کھا جاتا ہے، مثلاً آب کاسنی بنر مروق، آب برگ عنب الشلب بنر مروق، آب برگ ترب بنر مروق۔

گاسے کپڑے کی صافی کی بجائے مسامدار جاذب کاغذ بھی استعمال کئے جاتے ہیں، اور اس طرف کو ساؤ وقہ کہتے ہیں، جس میں یہ عمل کیا جاتا ہے۔

صافی سے چھاننے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ مربع کپڑے کو پھیلا کر اس کے چاروں گوشوں کو باندھ دیا جائے، اور اس کے اندر سیال ڈال دیا جائے۔ آہستہ آہستہ اس کے منحل اجزاء قطرات کی صورت میں چھن جائیں گے، اور پھوک صافی کی سطح پر باقی رہ جائیگا، جسے نچوڑا نہ جائے، ورنہ شفاف سیال کے ٹکڑے ہو جائیں گے۔ اس کا امکان ہے۔ یہی طریقہ ”رنگہ نیروں کی رہی“ کا ہے، جس میں دوائیں وغیرہ صاف کیا کرتے ہیں۔

ترویق کا دوسرا طریقہ یہ ہے کہ کسی دوا کا صاف سفوف لیکر ایک لمبے مرتبان نما ظرف (لاؤتہ) میں بھریں، جس کے نچلے سرے میں ایک چھید ہوتا ہے، اس سوراخ پر ململ وغیرہ کا ایک ٹکڑا باندھ دیں، اور اس کے لہ ترویق، ترشح، تصفیہ، اور تقطیر غرضی میں یہ چاروں الفاظ اپنے معانی اور مواقع استعمال کے لحاظ سے

بہم بہت کچھ قریب رکھتے ہیں اور ایک دوسرے کی جگہ بولے جاتے ہیں۔

اندروں کو سرحل کرنے والا سیال ڈال دیں، تاکہ وہ دوار کے قابل انحلال اجزاء کو لیتا ہو اپنے ایک طرف میں پکلتا رہے۔

(۸) **تَصْفِیَہ (چھانکر صاف کرنا)** یہ وہ عمل ہے جس میں شہد، موم، چربی جیسی نیم جامد

چیزوں کو پگھلا کر دبیز، روئیں دار کپڑے کی صافی میں چھان لیتے ہیں۔ یہ عمل ترشیخ و ترویق سے مشابہ ہے۔

(۹) **تَرْشِیخ (ٹپکانا)** کسی رقیق وسیال دوار کو کسی دبیز کپڑے، یا مسامدار جاذب کاغذ کے

ذریعہ چھانکر کے کشیف، غیر منحل اجزاء کو علیٰ ہ کیا جاتا ہے، جس سے گدلا سیال صاف شفاف ہو جاتا ہے۔

(۱۰) **تَقْطِیر (کشیڈ کرنا)** عرق چلانا: اس عمل میں پہلے کسی سیال کو حرارت کے ذریعہ بخارات کی شکل

میں تبدیل کیا جاتا ہے، پھر ان بخارات کو دوسرے طرف میں برودت کے ذریعہ پانی کی شکل میں تبدیل کر دیا جاتا ہے، شراب اسی طریقہ سے کھینچی جاتی ہے، اور تمام عرق اسی اصول سے بنائے جاتے ہیں۔

(۱۱) **جھاگ اُتارنا (اِسْرَءَاءُ)** اس عمل میں کسی نہاتی عصارہ، یا شہد وغیرہ کو جوش دیتے ہیں

جس سے اسکی کثافتیں بالائی سطح پر جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ کو کفگیر وغیرہ سے اوتار کر پھینک دیتے ہیں۔ قند وغیرہ کے توام اور بنہر بوٹیوں کے پخوڑ اسی طریقے سے صاف کئے جاتے ہیں۔

(۱۲) **رَنگ اُتارنا (اِزَالۂ لَوْن)** اس عمل سے بعض ادویہ اور ان کے رنگین جواہر

کے رنگ کو اُٹا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے ہڈی کا کوئلہ (میوانی کوئلہ) خاص طور پر قابلِ نوکری ہے، جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے، اور جو مشہور رخاص و عام ہے۔

(۱۳) **سُکھانا (تَجْفِیْف)** تراورگیلی ادویہ کو سُکھانا، تاکہ وہ رطوبت کی وجہ سے جلد خراب

نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لئے حرارت پونجائی جاتی ہے، خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہو، یا آگ سے کمرہ کو گرم کر لیا جاتا ہے، گرم تنور

جس کی حرارت بہت زیادہ تیز نہ ہو، کہ وہ چیز جل سکے، اس مقصد میں کام آ سکتا ہے۔

(۱۴) تبخیل (بخارات بنانا) | بخارات بنا کر اڑانا، بھاپ بنانا۔ یہ عمل مختلف مقاصد

کے لئے کیا جاتا ہے، مثلاً اگر کسی دوا میں رقت زیادہ ہو، اور اسے غلیظ بنانا ہے، تو حرارت پہونچا کر اس کے رقیق اور مائی اجزاء کو اڑا دیا جاتا ہے، جس سے وہ سیال دوا، گاڑھی ہو جاتی ہے۔ اکثر ربوب و عصارات اسی ترکیب سے سکھائے جاتے ہیں۔ گاہے یہ جوہر اڑانے کے لئے کیا جاتا ہے، جسے تصعید کہا جاتا ہے۔

(۱۵) تصعید (جوہر اڑانا) | یہ عمل عرق چلانے سے بہت مشابہ ہے۔ فرق

صرف اس قدر ہے کہ اس عمل میں بجائے سیال شے کے کسی جامد دوا کو پہلے حرارت پہونچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے، اسکے بعد ان بخارات کو ہرودت پہونچا کر دوسرے ظرف میں منجمد بنا دیا جاتا ہے۔ جوہر سیکیور، جوہر لبان، جوہر سم الفار وغیرہ اسی طریقے سے حاصل کئے جاتے ہیں۔

(۱۶) ترسیب (تہ نشین کرنا) | یہ عمل، تصعید کے مقابل ہے، جس میں

کسی محلول کے بعض ثقیل اجزاء تہ میں بیٹھ جاتے ہیں، اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہو جاتا ہے۔

(۱۷) پچوڑنا (عصر) | اس عمل کے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا پچوڑ (عصارہ) حاصل

کیا جاتا ہے، اور مغزیات سے روغن نکالا جاتا ہے۔ اسی طرح نقوعات و مطبوخات وغیرہ میں بھیگی ہوئی چیزوں کو دبا کر ان کا پھوک (فضلہ) دور کر دیا جاتا ہے۔

(۱۸) تَحْلِيل (حل کرنا) | کسی منجمد مادہ کو (جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو) کسی دوسری

چیز میں ملا دینا، جس سے منجمد چیز رقیق و سیال صورت اختیار کر لے، جسے محلول کہتے ہیں، اس عمل کے لئے دو چیزوں کی ضرورت ہے۔

(۱۸) قابل انخلال مادہ؛ (۲) حل کرنے والی چیز (مَحَلِّل) *
 انتباہ لیکن اسکے علاوہ بارہ ایک پینے کو بھی "حل" کہتے ہیں
 اور ایسی سی ہوئی چیز کو محلول، اسلئے اس مشترک اصطلاح
 سے دھوکہ نہ کھانا چاہئے *

(۱۹) پگھلانا (اِذَابَتْ) | کسی جامد چیز کو حرارت پہونچا کر
 پگھلانا، مثلاً موم، لاکھ، فراہم
 وغیرہ کو آئینج دیکر پگھلا دینا *

(۲۰) اُبالنا (غَلَّى: طَبَخَ) | جوش دینا، جو شانده بنانا۔ ایک
 یا چند نباتی ادویہ کو پانی، یا عرق
 وغیرہ میں ڈال کر کم و بیش مدت تک اُبالنا۔ اس طرح جو چیز حاصل ہوتی ہے، اسے
 طبیخ، اور مَغَلّی (جو شانده، کاڑھا) کہتے ہیں *

(۲۱) بھگونا (نَقَعَ) | نقوع بنانا۔ اس عمل میں ایک یا چند نباتی ادویہ
 کو سرد، یا گرم پانی میں کم و بیش مدت تک بھگو
 لیتے ہیں۔ اس طرح جو دوا حاصل ہوتی ہے، اسے نقوع، نقیع، او
 منقوع کہا جاتا ہے، جسکو چھانکر بھوک سے الگ کر لیا جاتا ہے *
 یہ عمل جس طرح پانی میں کیا جاتا ہے، اسی طرح گاسے سرکہ، شراب،
 یا کسی دوسرے عرق میں کیا جاتا ہے۔ شراب اور روح شراب سے جو نقوع
 حاصل ہوتا ہے، اسے صبیغ کہا جاتا ہے *

بعض اوقات منقوع کو گرم مقام میں رکھتے ہیں، تاکہ انخلال کی رفتار
 تیز ہو جائے۔ اس عمل کو گاسے ہضم بھی کہا جاتا ہے *

(۲۲) دانہ دار سفوف بنانا (تَحْبِیبُ) | بعض دوائیں اس
 قسم کی ہوتی ہیں کہ

اُن کو کوٹ کر، یا پیس کر سفوف بنانا و شوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں
 ترکیب خاص سے اس کا دانہ دار سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب
 یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوشادر جیسی قلمی دوا میں پانی ملا کر اسے آہنج پر اس قدر
 رکھتے ہیں کہ اس کا پانی بخارات بنکر اُڑ جائے، اور اس حالت میں برابر کسی
 چیز سے چلاتے رہتے ہیں، جس سے وہ دوا آخر میں دانہ دار سفوف کی

شکل میں تبدیل ہو جاتی ہے *
 (۲۳) کھارنکا لانا (اَقْلَاءُ) | نمک حاصل کرنا۔ اِقْلَاءُ قَلّی

سے مشتق ہے، جس کے معنے کھار کے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ سے اُن نمکی اجزاء کو کسی جامد دوا سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اُس میں پائے جاتے ہیں۔ اس کی صورت یہ ہے کہ اُس دوا، یا راکھ کو، جس کے اندر وہ نمکین اجزاء موجود ہوتے ہیں، پہلے پانی میں گھول لیتے ہیں، تاکہ نمکین اجزاء جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں، وہ پانی میں گھل جائیں، اور جو اجزاء اور ضیہ وغیرہ لایخل ہیں، وہ تہ میں راسب ہو جائیں۔ پھر اس پانی کو نتھار کر الگ کر لیتے ہیں، جس کے ساتھ نمکین یا کھاری اجزاء محمول صورت میں چلے آتے ہیں، اور اس پانی کو حرارت کے ذریعہ زود صوب، یا آبخ پھونچا کر، بصورت بخارات اُڑاتے ہیں۔ پانی جب اُڑ جاتا ہے، تو اُس طرف میں باقی نمک رہ جاتا ہے، جسکو کھار (قلی) کہا جاتا ہے، کیونکہ نمک میں اُڑنے کی صلاحیت نہیں پائی جاتی ہے۔

سمندر کے شور پانی، یا نمکین جھیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

چمچہ، مولی، جو، وغیرہ سے نمک یا کھار اس طرح حاصل کیا جاتا ہے کہ پہلے اُن بوٹیوں کو جلا کر رکھ لیا جاتا ہے، اور پھر اس راکھ کو پانی میں گھول کر وہی عمل کیا جاتا ہے، جس کا اوپر ذکر کیا گیا ہے۔

(۲۴) قلمی بنانا (قلمو سر) | بلور کی قلمیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں۔ خالص

شورے کو اگر پانی میں حل کر کے بذریعہ تجیر اس پانی کو سکھایا جائے، تو یہ پھر قلمی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ گندہ یا کو اگر گھٹلا کر چھوٹا دیا جائے، تو یہ قلمدار ہو جاتی ہے۔ اسی طرح بعض چیزیں قلعید (جو ہارٹالے) سے، اور بعض چیزیں ترسیب (تثین کرنے) سے قلمی صورت میں آ جاتی ہیں، جو مواد کے طبعی خواص ہیں، اور انسانی دستکاری کو اس میں کوئی دخل نہیں ہے۔

(۲۵) پیٹری بنانا (قلمشیر) | کاجل کی دیہ سسیا ہی جو عام طور پر بازاروں میں ملتی ہے،

وہ دراصل باریک باریک پیٹریاں ہوتی ہیں۔ اسی طرح بعض ادویہ کو بھی پیٹری یا جھلکے کی صورت میں تبدیل کیا کرتے ہیں۔ ان کی صورت سیاہی کے عمل سے مشابہ ہے: یعنی پہلے دوا کا گاڑھا محلول بنانا، اس کے

بعد اسے شیشے، چینی، یا تام چینی کی ہموار اور چکنی سطح پر پھیلا دینا۔ خشک ہونے کے بعد وہ محلول پیڑی کی صورت میں جم کر ٹوٹ جاتے ہیں۔ یہ محلول جتنا زیادہ باریک پھیلا یا جائیگا، اتنی ہی یہ پٹریاں زیادہ باریک ہونگی۔

(۲۶) جلانا، اور کشتہ کرنا (احراق و تکلیس) | ادویہ کو جلا کر

چونہ (کلس) جیسا بنا دینا تکلیس کہلاتا ہے۔ لیکن احراق کی اصطلاح بہت ہی عام ہے: اگر وہ دوا ر جل کر دکھ ہو جائے، تو بھی اس عمل کو احراق کہا جاتا ہے، اور اگر وہ دوا ر جل کر کوئلہ بن جائے، تو بھی اسے احراق کا لفظ استعمال کیا جاتا ہے۔
تکلیس و احراق میں گاہے ایلہ وغیرہ کے ذریعہ تیز آئینج پہونچائی جاتی ہے، اور گاہے بھٹیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ اسی طرح ایلے گاہے ہموار زمین پر چنے جاتے ہیں، اور گاہے بند گڑھے میں۔
جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوئی حاصل ہوتی ہے، اُسے محرق کہا جاتا ہے، مثلاً سرطان محرق، اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونہ کی شکل میں حاصل ہوتی ہے، اُسے مکلس (کشتہ) کہا جاتا ہے۔

(۲۷) بھوننا (تحمیص) | کھلانا، بریاں کرنا، تحمیس اصل میں چنے، یادانے

بھوننے کو کہتے ہیں۔ بریاں اس سے مراد اس قدر بریاں کرنا ہے، کہ وہ دوا ر جل کر بالکل راکھ نہ ہو جائے۔ اس کی غرض گاہے یہ ہوتی ہے کہ وہ دوا ر لینے کے قابل ہو جائے، یا یہ کہ اُس میں خشکی آجائے، اور قوت قابضہ بڑھ جائے۔ اس طرح جو دوائیں بھونی جاتی ہیں، اُن کو محمص (بریاں) کہا جاتا ہے، مثلاً افیون محمص (افیون بریاں)، ابریشم محمص (ابریشم بریاں)۔

(۲۸) لٹنا (تقلیہ) | اگرچہ تشویہ، اور تحمیس، اور تقلیہ کے معانی اور ان کے مفاہیم ایک دوسرے

کے قریب ہیں، مگر ان میں اصطلاحی طور پر فرق کیا جاتا ہے۔ اگر کوئی خشک چیز کسی برتن میں رکھ کر بھونی جاتی ہے، تو اُسے تحمیس (بھوننا) کہتے ہیں،

مثلاً تخم کنوچہ کا بھوننا +
اگر کوئی چیز روغن میں بھونی جاتی ہے، تو اسے تقلیہ (تلتا) کہتے ہیں، مثلاً مازو کا گھی میں بھوننا +

اگر کوئی تر و تازہ پھل، یا ترکاری، مثلاً کدو، سیب، یا کھیر آگ میں بھونا جاتا ہے، یا کوئی دوا ایسے تازہ پھل میں رکھی جاتی ہے، اور اس پھل کو آگ میں بھونا جاتا ہے، تو اس عمل کو تشویہ (بھلہلانا) کہتے ہیں +
تقلیہ یعنی دواؤں کو روغن کے اندر تلنے سے بھی ایک قسم کی اصلاح اور تدبیر ہو جاتی ہے، چنانچہ اسی مقصد سے مازو کو روغن کنجد میں استقدر بھونتے ہیں کہ وہ کھل جاتا ہے، اور پھر کو روغن بادام یا گھی میں بھونتے ہیں، کہ وہ پھول جاتے ہیں، جس سے اس کی خشکی کم ہو جاتی ہے +

(۲۹) بھلہلانا (تشویہ) مشوی کرنا | تشویہ کے معنی

اور جو چیز بھلہلائی جاتی ہے، اُسے مشوی، یا مشوئی کہا جاتا ہے مثلاً ستھہ نیا کے مشوی +

تشویہ مختلف اغراض کے واسطے مختلف طریق سے کیا جاتا ہے:
(۱) جب کسی مرطوب چیز کا پانی بذریعہ تشویہ نکالنا مقصود ہوتا ہے تو اس مرطوب چیز پر کپڑوں کی کرکے یا بغیر کپڑوں کی بھول یا گرم ریگ یا نرم آئینہ میں رکھتے ہیں، اور کچھ دیر کے بعد نکال کر اس چیز کا پانی نچوڑ لیتے ہیں اس ترکیب سے کدو، کھیر، پیاز، تر بوز، وغیرہ کا پانی نکالا جاتا ہے، اور اس پانی کو آب کدو کے مشوی، آب خیام مشوی، وغیرہ کہا جاتا ہے +

(۲) بعض وقت دوا کو کسی پھل یا بوٹی کے نغذہ یا بیضہ وغیرہ میں رکھ کر گرم بھول میں دبا کر، یا گھی، تیل میں تل کر تشویہ کیا جاتا ہے۔ اس سے یہ غرض ہوتی ہے کہ دوا کو جس چیز میں رکھ کر تشویہ کیا جاتا ہے، دوا اس کے اثر اور پانی کو جذب کر لے۔ چنانچہ ستھو نیا کو سیب میں رکھ کر تشویہ کیا جاتا ہے، اور ستھو نیا کے مشوی کہلاتا ہے۔ اس کے علاوہ کشتہ جات کے تیار کرنے میں بھی اس ترکیب کی اکثر ضرورت پڑا کرتی ہے +

(۳) تشویہ کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ دوا کو کسی بوٹی کے پانی، یا کسی دوسری تر چیز میں کھل کر نیچے بعد آتش شیشی یا بوتل میں ڈال کر گرم تنور یا بھاڑ میں جبکہ اس کے اندر آگ نہ جلتی ہو، ایک لوسے کی تپائی پر رکھ دیتے

اور گرم تنور یا بھاڑ کا منہ بند کر دیتے ہیں۔ اس ترکیب سے بھی دوا کا تشو یہ اچھی طرح ہو جاتا، اور دوا کا پانی نہایت عمدگی سے خشک ہو جاتا ہے* (۴) مذکورہ بالا ترکیب کے علاوہ ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ دوا کو کسی بوٹی کے نغذہ میں رکھ کر گُل حکمت کے بعد ایلوں کی آگ میں اتنی دیر رکھتے ہیں کہ بوٹی کا پانی خشک ہو جاتا ہے، اور احتیاط رکھتے ہیں کہ آگ اس قدر تیز نہ ہو کہ گُل حکمت اور بوٹی جل کر دوا بھی جل جائے*۔

(۵) تشو یہ کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ دوا کو معہ نغذہ اور گُل حکمت یا بوتہ کے تول لیتے ہیں، اور اس سے سہ چند، یا کم و بیش جنگلی اُیلے باریک کوٹ کر اور اس کے درمیان بوتہ رکھ کر ہوا سے محفوظ جگہ پر آگ دیتے ہیں*۔

(۳۰) دھونا (غسل) | ادویہ کا منسول کرنا*۔ غسل کے معنی دواؤں کے دھونے کے ہیں، جس کی

غرض گاہے یہ ہوتی ہے کہ دوا کی تیزی اور سمیت کم ہو جائے، یا یہ غرض ہوتی ہے کہ اس کے مٹے اجزاء میں چلے جائیں، اور باریک اجزاء پانی میں پھیل کر الگ ہو جائیں، جو تصویل کے ذریعہ الگ کر لئے جاتے ہیں*۔

(۳۱) چرب کرنا (تلہین) | کسی خشک دوا کو روغن دار کرنا، روغن میں ملانا، یہ

اصطلاح زیادہ تر ہلکے جات کے لئے استعمال کی جاتی ہے، یعنی اطر یفل بناتے وقت اکثر اوقات ہلکے جات مسفوف کو روغن باوام شیریں، گھی، یا روغن کنجد وغیرہ کے ساتھ ملا کر چمچ وغیرہ سے چلایا جاتا ہے۔ اس عمل سے ایک حد تک ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے*۔

(۳۲) تخمیر و تعفین | خمیر پیدا کرنا اور سڑانا*۔

ہر کہ اور شراب دونوں عمل تخمیر و تعفین کے نتائج ہیں، یعنی تخمیر و تعفین وہ ہلکے عصری استحالات ہیں، جن کے نتیجہ میں اجزاء سکر یا مسکر، یا شراب میں تبدیل ہو جاتے ہیں*۔

آئے ہیں تخمیری کیفیت پیدا کرنے کے لئے ہم جوڑن کے طور پر تلہ عصری استحالات کو استحالات کیمیاویہ بھی کہا جاتا ہے۔ یہ دونوں اصطلاحات مصداق کے لحاظ سے مترادف ہیں*۔

”خمیر“ ملا دیا کرتے ہیں، اسی طرح یہ ضروری ہے کہ سرکہ بنانے کے لئے رس میں جوڑن کے طور پر یا خمیر کے طور پر، ساکان خمیر ملا دیا جائے، یا وہ نامعلوم طور پر یا نہ خود کہیں سے مل جائے۔ نامعلوم طور پر ملنے کی مثال یہ ہے کہ رس کو ہم ایسے مٹکے میں بھر دیں، جس میں پہلے سے سرکہ موجود ہو۔ اس طرح سرکہ بنانے والے مواد مٹکے کی سطح اور مسامات سے رس میں شامل ہو کر اپنا عمل شروع کر دیتے ہیں۔ یہی حال شراب کا، اور تمام تخمیری مواد کا ہے۔

(۳۳) بجھاؤ دینا (اطفاء) | کسی چیز کو، مثلاً کسی دھات وغیرہ کے رس میں، بجھانے کو جس طرح ”بجھاؤ دینا“ کہتے ہیں، اسی طرح اسے ہندی میں ”پٹ دینا“ بھی کہتے ہیں۔

آئین (آگ جلانا)

دواسازی کے مختلف اعمال کے سلسلہ میں ہلکی بھاری مختلف قسم کی آئیں پہنچائی جاتی ہیں، اور آئین کے لئے مختلف چیزیں جلائی جاتی ہیں۔ مثلاً جو ہر اڑانے میں چراغ کی موٹی لکڑی کے برابر آئین پہنچائی جاتی ہے اور اس مقصد کے لئے بیری کی باریک باریک لکڑیاں جلائی جاتی ہیں۔ جو ہر اڑانے کے لئے، مٹی کے تیل کے چولھے بھی کام آسکتے ہیں، جن میں ایک سہولت یہ بھی ہے کہ اسکی آئین ایک عرصہ تک ایک زقار پر قائم رہتی ہے اور بار بار لکڑی جلانے اور دیکھنے بجھانے کی چندان ضرورت نہیں۔ احرار و تکلیس (جلانے اور کشتہ کرنے) کے لئے عموماً تیز آئین پہنچائی جاتی ہے، حتیٰ کہ بعض اوقات جنگلی ایلے منوں کی مقدار میں جلا دیئے جاتے ہیں، اور بعض چیزیں تھوڑی آئین میں کشتہ، یا سوختہ ہو جاتی ہیں، اور اس کے لئے دوڑھائی سیر جنگلی ایلے کافی ہوا کرتے ہیں۔ جنگلی ایلوں کو ان مقاصد کے لئے خاص طور پر اسلئے اختیار کیا جاتا ہے کہ وہ مصنوعی ایلوں سے عموماً دبیر ہوا کرتے ہیں، جبکی آئین دبیر تک قائم رہتی ہے۔ اگر مصنوعی، یا دستی ایلے موٹے موٹے بنائے جائیں تو یہ بھی جنگلی ایلوں کے قائم مقام ہو سکتے ہیں۔ اسی طرح آئین کے لئے گاہے لکڑی، یا پتھر کے کوئلے، اور گاہے

لکڑی استعمال کی جاتی ہے *
 گاہے تنور وغیرہ کی محض گرم راکھ سے آتیج کا کام لیا جاتا ہے،
 مثلاً بعض میوؤں کے بھلھلانے میں *
 شربت، معجون، اور عرق وغیرہ تیار کرنے کے لئے چولھا ایسے
 مقام میں بنانا چاہئے، جہاں ہوا کے جھونکے نہ پہنچتے ہوں۔ ورنہ
 جھونکوں کی موجودگی میں یکساں آتیج نہیں پہنچتی *
 کشتہ سازی وغیرہ میں جب زیادہ دیر تک آتیج کی ضرورت ہوتی
 ہے تو بکری یا بھیڑ وغیرہ کی مینگنیاں یا چاول کی بھوسی وغیرہ کی آگ
 دیتے ہیں *
 بعض کشتوں کے تیار کرنے کے واسطے کپڑے کی آگ بھی دی جاتی

ہے۔ اس صورت میں کپڑے کی دھبیاں کر کے دوا کے اوپر یکے بعد دیگرے
 لپیٹ کر گولہ بنا لیتے، اور محفوظ مقام پر آگ دیتے ہیں، اور جب تک
 گولہ بالکل سرد نہیں ہو جاتا ہے، اس وقت تک اس سے دوا نہیں نکالتے
 ہیں۔ کشتہ سازی (تھلیس)، عرق کشید کرنے (تقطیر)، روغن نکالنے، اور
 جوہر اڑانے (تصفید) وغیرہ میں کس قسم کی آتیج پہنچانی جاتی ہے، انکے
 متعلق اصطلاحات، ہدایات و قوانین کا ذکر ان عنوانات کے ذیل
 میں کیا جائیگا *
دواؤں کا کوٹنا پیسنا اور جھاننا

اگر کسی ایسے نسخہ کی دوائیں کوٹنی پیسنی ہوں، جو اعمال دوا سازی کے
 لحاظ سے مختلف نوعیت رکھتی ہوں تو ان مختلف ادویہ کو مختلف گروہوں
 میں تقسیم کر دیں، اور ہر گروہ کو الگ الگ کوٹیں پیسیں، مثلاً اگر کسی نسخہ
 میں مغز تخم کدوے، مغز تخم تر بوز، مغز تخم خیارین جیسے چند مغزیات
 ہوں، چند جواہرات و حجریات ہوں، مشک، زعفران، عنبر، جیسی
 خوشبودار ادویہ ہوں، مختلف اقسام کی خشک گوندیں ہوں، جوہر
 چمک اور یک نہ رکھتی ہوں، اصل السوس، بیخ بادیان جیسی لکڑیاں
 ہوں، تو ان اقسام کی پٹریوں کو مختلف گروہوں میں تقسیم کر کے کوٹنا
 پیسنا شروع کریں۔ اس طرح کوٹنے پیسنے سے بڑی آسانی حاصل ہو جاتی ہے
 سخت اور خشک ادویہ ہا دن دستہ میں ڈال کر آہستہ آہستہ

کوٹی جائیں، تاکہ کوٹنے کے زور سے دوا ہاون دستہ سے باہر نہ نکلے۔ جب حسب ضرورت باریک ہو جائیں، تو چھلنی سے چھائیں، اور جو بھوک چھانٹنے پر باقی رہے، اسکو دوبارہ ہاون دستہ میں ڈال کر کوٹیں۔ اور اسقدر باریک کریں کہ چھانٹنے پر بھوک باقی نہ رہے۔ اگر بھر بھی بھوک باقی رہے، اور کئی مقدار کی وجہ سے ہاون دستہ میں کٹ نہ سکے تو اسے ہرگز نہ پھینکیں، کیونکہ وہ نسخہ کا جزو ہے بلکہ اس کو کھرل، یا سل باٹ پر خوب باریک کر کے شامل کریں۔

جوب اور اقراص بنانے کے واسطے جو دوائیں کوٹی چھانی جائیں، وہ نہایت باریک ہونی چاہئیں، اور انکو باریک کپڑے سے چھاننا بہتر ہے، کیونکہ خوب باریک کی ہوئی دواؤں کی گولیاں اور اقراص نہایت آسانی سے بن جاتے ہیں۔
ہلیلہ جات: اگر کٹنے والی ادویہ میں ہلیلہ جات، بیڑہ، اور آملہ ہوں تو ان کو علیحدہ کوٹ چھان کر حسب ہدایت نسخہ، ردغن بادام یا گائے کے گھی سے چرب کر لیں، جیسا کہ اطریقات وغیرہ میں اس کی ہدایت کی جاتی ہے۔

بعض ادویہ کے کوٹنے کے متعلق ہدایت کی جاتی ہے کہ اسکو کوٹ کر زیادہ باریک چھلنی سے نہ چھائیں، بلکہ ایسی سوئی چھلنی سے چھائیں جس سے چھانٹنے پر دوا ڈروری رہے۔

مخصوص ادویہ کا سفوف کرنا

ذیل میں چند مخصوص ادویہ کے کوٹنے پینے کی ہدایت درج کی جاتی ہیں، جن کا معمولی طور پر سفوف ہونا بہت ہی مشکل ہے، اگر دوا رساز دواسازی کے ان ”گروں“ سے ناواقف ہو، تو وہ سخت پریشانی میں مبتلا ہونے کے علاوہ دوا کی ترکیب اس سے اس طرح بگڑ جائے گی کہ بعض اوقات اس سے شدید نتائج پیدا ہو سکتے ہیں۔

آروخرما: چھوارہ کا کوٹنا، اور اسکو آٹا بنادینا، اس کے لیس، کرنا، اور شہد جیسی رطوبت کی وجہ سے جو اس کے اندر ہوا کرتی ہے، بہت ہی مشکل ہے، خاص کر موسم برسات میں اسکو سفوف کی شکل میں لانے کی صورت یہ ہے کہ چھوارے کی گٹھلی نکال کر اور کڑا ہی

میں ڈال کر آگ پر یہاں تک خشک کریں، کہ وہ سوکھ کر گھسنے کے قابل ہو جائے۔ اگر موسم گرم ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا بھی بعض اوقات کافی ہوا کرتا ہے +

اشق و مقل مسفوف | اشق، گوگل (مقل) اور دوسرے چکنے والے گوندوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ توے یا کڑاہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لیا جائے، اور سوکھ جانے پر پیس لیا جائے +

افیون مسفوف | افیون کو اگر سفوف کر کے کسی سفوف یا معجون وغیرہ میں شامل کرنا ہو تو اس کو بھی آگ پر محض (بریاں) کر کے باریک پینا چاہئے +

رسوت مسفوف | رسوت اور اس کے مانند دوسری گیلی ادویہ کو آگ پر خشک کر کے سفوف کر کے معجون وغیرہ میں ملا سکتے ہیں +

مصطکی مسفوف | مصطکی کو ٹھنڈے کھل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے پینا چاہئے، ورنہ کھل کی گرمی، اوڑھ لکڑی حرارت سے مصطکی نرم ہو کر کھل اور دستہ کے ساتھ چسپاں ہو جاتی ہے، اور اس حالت میں اس کا سفوف ہونا دشوار ہو جاتا ہے۔ مصطکی کو تنہا پینا چاہئے، کھل میں پیتے وقت دوسری دواؤں کے ساتھ ملانا چاہئے +

مغزیات کا سفوف کرنا | مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو ہاون دستہ میں کوٹ کر جہاں تک ہو سکے، باریک کریں؛ انکے چھاننے کی ضرورت نہیں ہے لیکن مغزیات کو ہاون دستہ میں کوٹنے سے بہتر ہے کہ ان کو ریل بٹے پر یا کھل میں پیسا جائے +

کچلہ کو سردہ کرنا یا پیسنا | کچلہ جیسی سخت دوا کو ادویہ میں شامل کر کے لے کوٹنے سے پہلے سردہ کر لیا جاتا ہے، اور اس کے بعد ہاون دستہ میں کوٹ کر، یا کھل میں نہایت باریک کر کے کام میں لایا جاتا ہے۔ لیکن اکثر اوقات سردہ ہی شامل کر دیا جاتا ہے، علاوہ انہیں مدبر کرنے کے بعد، جبکہ وہ نرم ہوتا ہے، اسی

نرمی کی حالت میں کوٹ لیا جاتا ہے، یہاں تک کہ خوب باریک ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد معجون وغیرہ میں داخل کیا جاتا ہے۔

یا تخم املی کا کوٹنا پیسنا | یا تخم املی کو بھاڑ میں بھنوائیں اور چھلکا دور کر کے منفر کو کوٹ چھان کر استعمال کریں؛ یا تخم املی کو چند روز پانی میں بھگو رکھیں، یا غم زین میں دفن کر دیں، جب وہ پھول جائیں، تو چھلکا دور کر کے اسی وقت نرمی کی حالت میں کوٹ کر باریک کریں، اور خشک ہونے پر چھان کر کام میں لائیں۔ لیکن اگر منفر خشک ہوں اور حجم میں بڑے ہوں، تو ان کو براؤدہ کر کے بھی باریک کر سکتے ہیں۔

ابریشم سفوف | ابریشم کو سفوف کرنے کی صورت یہ ہے کہ اس کو قینچی سے باریک کر کر گرم تو بے پر بریاں کر کے کھل میں باریک کر لیں۔ اس تدبیر سے یہ آسانی سفوف کی شکل اختیار کر لے گا۔

دواؤں کا کھل کرنا

کھل کی قسمیں | سنگ مرمر، سنگ سیاہ (سنگ موسیٰ)، سنگ خارا، سنگ سماق، ان سب پتھروں کی کھلیں بنتی ہیں، اور گاہے ان کے علاوہ دوسرے پتھروں کی بھی ملتی ہیں۔ ان میں سے سنگ سماق کی کھل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والی ہوتی ہے، اور اتنی قیمتی ہوتی ہے کہ معمولی دوا سازوں کے لئے ان کا خریدنا آسان نہیں۔ جو اہرات اور سخت حجریات اسی میں پیسے جاتے ہیں۔ اس کے بعد سختی اور کم گھسنے میں سنگ خارا کا درجہ ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسیٰ ان سب میں نرم پتھر ہیں، جن میں جو اہرت اور حجریات پیسے نہیں جاتے۔ اگر ان میں جو اہرات و حجریات پیسے جائیں، تو کھل اس قدر گھس جاتے ہیں کہ سفوف کا وزن اصلی جو اہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہو جاتا ہے۔

چینی کی دلائی کھل بھی کافی سخت ہوتی ہے، مگر حجریات و جو اہرات میں سے کام نہیں آ سکتی۔

کھل کرنا | کھل کرنے کی دو صورتیں ہیں: (۱) خشک کھل

کرنا (۲) تر کھل کرنا، جس میں دوا کے ساتھ کوئی عرق یا کسی بوٹی کا رس، یا کوئی دوسری سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے۔
باریک کھل کرنے کو گاسے حل کرنا بھی کہتے ہیں، اور کھل کی ہوئی چیز کو محلول +

سخت دواؤں کے کھل کرنے کے واسطے کھل ایسے پتھر کا ہونا چاہئے جو کم سے کم گھسنے والا ہو، مثلاً سنگ ساق، اور اس کے بعد سنگ خارا +
جب دوا کو کسی بوٹی کے رس میں کھل کرنا ہو تو بہتر ہے کہ رس کو بھاڑ کر (مرق کر کے) اسکا صاف پانی استعمال کریں۔ لیکن گاسے یوں بھی رس کو استعمال کیا جاتا ہے +

اگر کسی دوا کو اسکی مقدار سے کئی گنا عرق یا کسی بوٹی کے رس میں کھل کرنا ہو تو اول اسقدر ڈال کر کھل کریں کہ دوا خوب تر ہو جائے۔ جب خشک ہونے لگے، تو پھر بدستور معمولی سا عرق ڈال کر کھل کریں، اور اس وقت تک اسی طرح کھل کرتے رہیں کہ جس قدر عرق یا رس میں کھل کرنا ہے وہ ختم ہو جائے۔ اس کے بعد کھل ہی میں بالکل خشک کیسے چھان کر رکھیں +

جب کئی دوائیں ایک جگہ کھل کرنی ہوں تو پہلے سخت دوا کو ڈال کر کھل کریں، بعد ازاں نرم ادویہ درجہ بدرجہ ڈالتے اور کھل کرتے چلے جائیں۔ لیکن بہتر یہ ہے کہ پہلے سب دواؤں کو علیحدہ علیحدہ باریک کھل کر لیں، بعد ازاں سب کو ملا کر کھل کریں +

اگر کسی دوا کو زردی، بیضہ میں کھل کرنا ہو تو زردی کو چھان لینا چاہئے تاکہ وہ جھلی جس میں زردی ملفوف ہوتی ہے، علیحدہ ہو جائے +

جواہرات اور حجریات کا پیسنا یا قوت، زرد، عقیق، لعل، ہیرا، یشب، مردارید، صدف،

مرجان جیسے جواہرات و حجریات کو سنگ ساق کی کھل میں بہت ہی باریک کر کے (سرمہ ساحل کر کے) مرکب میں شامل کرنا چاہئے +

اگر جواہرات و حجریات کو خشک کھل کرنے کی بجائے عرق کیوڑہ، عرق بید مشک، یا گلاب میں کھل کر کے خشک ہونے پر شامل کریں تو نہایت بہتر ہے۔ کھل کرتے وقت اول اسقدر عرق ڈالیں کہ دوا خوب تر ہو جائے۔ پھر اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک نہ معلوم ہو کہ دوا ابھی حسب مرضی باریک نہیں ہوئی ہے، تو دوبارہ عرق ڈال کر کھل کریں۔ غرضیکہ ان کے

باریک کھل کرنے میں مبالغہ کرنا چاہئے، بلکہ شامل کرتے وقت اگر احتیاطاً
ریشمی کپڑے سے چھان لیا جائے تو بہتر ہے۔

سنگ سرمہ | وقت تک کھل کرنا چاہئے کہ اس کے باریک ذرات

کی چمک بالکل مفقود ہو جائے، اور انکلی سے ملنے پر قطعاً کرکراہٹ نہ محسوس
ہو، اسی طرح جو دوائیں سرمہ کے طور پر آنکھ میں لگائی جائیں، ان کو اسی طرح
باریک پینا چاہئے، خواہ وہ خشک ہوں، یا تر، کیونکہ آنکھوں کی حسی
نزاکت باریک ذرات کی بھی تحمل نہیں ہوتی۔

مشک، عنبر اور جند بید ستر | مشک، عنبر، جند بید ستر وغیرہ
کو عرق مناسب میں کھل کر کے

مجموع یا خمیرہ وغیرہ میں ملانا چاہئے۔

زعفران | زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں ملانا
ہو تو اس کو خشک باریک کھل کر کے ملا سکتے ہیں، بلکہ بہتر ہے

کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ باریک شدہ ملا کر کچھ دیر اور کھل
کریں، تاکہ زعفران تمام اجزاء میں اچھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران
کسی مجموعہ یا جوارش وغیرہ جیسے تر مرکب میں ڈالنا ہو تو اس کو عرق
کیڑا یا عرق بید مشک یا گلاب میں خوب کھل کریں، یہ جس قدر زیادہ دیر
تک کھل کی جائے گی، اسی قدر بہتر ہوگا۔

مصطکی | مصطکی کو بھی کھل ہی میں پینا چاہئے، جیسا کہ اوپر بتایا گیا
خواہ اسے کسی خشک مرکب میں شامل کرنا ہو، اور خواہ کسی

تر مرکب میں۔

ابرک کے محلول | یعنی باریک کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ باریک ابرک کو
برگ لکڑی وندہ کلاں کے عرق میں خوب کھل کریں

پھر پانی سے دھو کے صاف کر لیں، یا مولی کے اندر بھر کر اسی کی ڈاٹ لگا کے
گھوڑی کی لید میں رکھیں اور چوتھے روز نکال کر کھل کریں۔

سفوف | سفوف بنانے کے لئے وہ تمام احکام زیر نظر رہنے چاہئیں، جو کوٹنے
پینے، کھل کرنے، اور چھاننے کے ذیل میں بتائے گئے ہیں۔ باقی چند متفرق
احکام درج ذیل کئے جاتے ہیں:

(۱) اگر سفوف میں جواہرات و جریات ہوں تو ان کو علیحدہ علیحدہ

لے علاوہ از سراج ذکر کرنے کے بعد ابرک آسانی کے ساتھ محلول ہو جائے۔

کھل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملانا چاہئے *
(۲) اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو علیحدہ بار ایک پیکر
دیگر سفوف ادویہ کے ساتھ ملانا چاہئے *

(۳) اگر سفوف میں زعفران و کافور جیسی خوشبودار اور لطیف چیزیں ہوں
تو پہلے باقی دواؤں کا سفوف کر لیں۔ بعد زعفران یا کافور ملا کر استفادہ کر لیں
کہ وہ بار ایک ہو کر دواؤں کے تمام اجزاء سے خوب اچھی طرح مل جائے *

(۴) اگر سفوف کے اندر زوئاد، شورہ وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں
ہوں، جن کے موسم برسات میں نم ہو کر خراب ہونے کا اندیشہ ہو، تو ایسے
سفوف کو خشکے میں ڈال کر اسکے اندر چونے کی پوٹلی ایک دھاگہ کے ذریعہ ڈالٹ
سے باندھ کر لٹکائیں، تاکہ چونہ ہوا کی نمی کو خوب جذب کرتا رہے۔ اس ترکیب
سے سفوف نم نہیں ہوگا *

علاوہ ازیں اگر ایسا سفوف اپنے ظرف میں اچھی طرح، ہوا سے
محفوظ، بند رہے، تو اسکے نم ہونے کا کوئی امکان نہیں ہے۔ اس میں نمی
اگر آتی ہے، تو بیرونی ہوا کی رطوبت سے آتی ہے، جس کا داخلہ جب
بند ہو جائیگا، اور کوئی راستہ نہ ملیگا، تو نم ہونے کی کوئی صورت باقی
نہ رہے گی *

امراض معدہ کے سفوف | بعض قدیم اطباء ہایت کرتے ہیں :
”اگر سفوف امراض معدہ کے

واسطے بنایا جائے تو دواؤں کے باریک کرنے میں مبالغہ نہ کرنا چاہئے *
لیکن دوسرا گروہ اس قانون کو ضروری العمل نہیں سمجھتا، اور اسکو
زیادہ اہمیت نہیں دیتا ہے *

خاص چیزوں کی تصویر و غسل

تصویر کے عمل کو ہمارے اطباء، گاہے غسل (دھونا) بھی کہتے ہیں
اور جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے، اسے مغسول کہا جاتا ہے، مثلاً شادینج
مغسول، آجوسہ مغسول، وغیرہ *

لیکن اس کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں جن میں سے بعض کا ذکر
درج ذیل کیا جاتا ہے *

غسل حجریات | اکثر پتھروں کے مغسول کر نیکا طریقہ یہ ہے کہ نہیں خوب

باریک کھل کر کے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں ٹکڑے بھیل جاتے ہیں، اور موشے اجزاء پانی کی تہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو مع باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کر لیں، اور آرام و سکون کے ساتھ چھوڑ دیں، جس سے یہ اجزاء تہ میں بیٹھ جائیں گے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔ انہیں خشک کر کے حفاظت سے رکھ لیں، اور موشے اجزاء جو کھولتے وقت پانی میں نہیں ملے تھے، بلکہ تہ میں جمع ہو گئے تھے، انہیں پھر کھل کر کے پانی میں اسی طرح گھولیں، اور پانی کو الگ کرتے جائیں۔ اسی طرح پھر کریں، حتیٰ کہ آخر میں سب اجزاء پانی میں کھل کر الگ ہو جائیں گے، اور موشے اجزاء بالکل نہ رہیں گے۔

آبِ رُتوبہ، حجرِ ارشہ، زمرہ، شادنج، عقیق، لاجورد وغیرہ اسی طریقہ سے مغسول کئے جاتے ہیں۔

چونہ مغسول چونہ کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں، جو کچھ کنکر پتھر وغیرہ تہ میں بیٹھ جائے، اسے دور کر دیں، اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام و سکون سے چھوڑ دیا جس سے چونہ تہ میں بیٹھ جائیگا، اور پانی اوپر آ جائے گا۔ اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں، اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اسی طرح گھولیں، اور پچھٹ کو دور کریں۔ اسی طرح سات بار کریں۔

لک مغسول (دُعلی ہوئی لاکھ) لاکھ کو لکڑی اور تنکوں سے پاک صاف کر کے پیس، اور دیوند چینی اور اذخر کی کا جو شانہ تھوڑا تھوڑا پیتے وقت داخل کر کے پانی کو علیحدہ نہ تھار لیں۔ جو کچھ تہ میں باقی رہے، اسکو مذکورہ جو شانہ میں پس کر دہی غل کریں، پھر جو کچھ اس نہتھار سے ہوئے پانی میں تہ نشین ہو، اسکو خشک کر کے استعمال میں لائیں۔

صبر مغسول ایلوے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ با پچھڑ، جراثیم، بنگر، ریح، جادو تری، جانفل، مرکبی، دارچینی، عود بلسان، صبر بلسان، اذخر، مصطکی، ہر ایک ۱۰ ماشہ کو نیکوب کر کے ایک سیر پانی میں جوش دیں، یہاں تک کہ نصف رہ جائے۔ پھر اسکو چھان لیں، اور ایلوے آدھ سیر باریک پسا ہوا اس میں ملا کر پانی نہتھار لیں، اور ثفل کو جھڑ کر دیں، نہتھرے ہوئے پانی میں جو کچھ تہ نشین ہو، اسکو خشک کر کے استعمال میں لائیں۔

مردارنگ مغسول | اسکے مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مردارنگ کو اس کے ہموزن نمک کے ہمراہ پیکرا اس پر

اس قدر پانی گرائیں، کہ چار انگشت پانی اوپر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں۔ ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کر دیں، یہاں تک کہ چالیس روز گزر جائیں، بعد ازاں خشک کر کے استعمال میں لائیں +

غسل اطمیان | (مٹیوں کا دھونا) جس مٹی کو دھونا چاہیں، اسکو اس قدر پانی میں بھگوئیں کہ وہ اسکو ڈھانک لے، اس کے بعد

مٹی کو پانی میں حل کر کے کپڑے میں چھانیں، چھنے ہوئے پانی میں جو کچھ نشین ہو، اسے خشک کر کے کام میں لائیں +

کبریت مغسول | کبریت مدبر کو کہتے ہیں، جس کا طریقہ تدبیر کے ذیل میں آئیگا +

غسل روغنیات وغیرہ

روغن زرد مغسول | گھی کے مغسول کرنے یعنی دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ گھی کو پانی میں ڈال کر انگلیوں سے خوب

ملا لیں، اور پھینٹیں۔ اسکے بعد گھی کو الگ کر لیں، اور پانی کو پھینک دیں۔ اسی طرح مکرر کر کریں۔ یعنی نسخہ کی ترکیب میں جتنے بار دھونا لکھا ہوا اتنی بار دھوئیں مثلاً اکیس بار، چالیس بار، سو بار +

دوسرے روغنوں کو بھی اسی طرح دھویا جاتا ہے +

موم، اور زفت مغسول | موم، اور زفت جیسی چیزوں کے دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں

اسکو آگ پر بکھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیگرم پانی میں گرائیں، تاکہ اس کی غیر منحل کردہ نشین ہو جائیں، اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو، اس کو اتار کر رکھیں +

غسل شہرچ | تلوں کے تیل کا دھونا۔ تلوں کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جوش

دیں۔ اسکے بعد نمک کا پانی نکال کر اور بہت سا صاف پانی ڈال کر جوش دیں۔ پھر اس پانی کو علیحدہ کر کے تیل کو کام میں لائیں +



ترویق کے باقی احکام و ہدایات

سبزیوں کی ترویق | سبزیوں کا سبز عرق، یعنی اُس کا پنچوڑا ہوا پانی جب عرق علیحدہ ہو جاتا ہے، اور سبزی اگ بھج جاتی ہے، اس کے بعد کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے، جس سے صاف پانی (آب مروق) نکل آتا ہے، اور سبزی کپڑے کے اندر رہ جاتی ہے۔

آب برگ عنب، الشلب، سبزی، یعنی مکوی پتیوں کا پانی، آب برگ کاسنی سبزی، آب برگ بارتنگ سبزی، آب برگ شلیم سبزی، آب برگ چقندر سبزی، آب برگ سولی سبزی، اکثر یہی مذکورہ بالا دوائیں اس ترکیب سے بھاڑ کر چھانی جاتی ہیں، اور وہ بھی اُس وقت جبکہ ان پتیوں کے پانی اندرونی طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔ ضاد وغیرہ میں ان کے ہر وقت کرنے، یعنی بھاڑنے اور صاف کرنے کی ضرورت نہیں ہوا کرتی ہے۔

یہ بھی ترویق کا ایک طریقہ ہے۔

جَرِّ عَلْقٰی

اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک پیالہ میں سیال دوا لکھ کر اُس کو ذرا پیڑھا کر کے رکھ دیں، اور اُس کے پاس دوسرا پیالہ پہلے پیالہ کے پاس کسی قدر تشیب میں رکھیں، اور روئی کی موٹی بٹی (عَلْقٰہ) بنا کر پانی میں بھگو کر اُس کا ایک سرادوا کے پیالے میں اور دوسرا خالی پیالے میں رکھ دیں۔ تمام صاف پانی بٹی کے ذریعہ خالی پیالے میں چلا آئے گا۔

اس کا نام جَرِّ عَلْقٰی اس وجہ سے رکھا گیا ہے کہ جَرِّ کے معنی کھینچنے کے ہیں، اور عَلْقٰہ کے معنی جونک کے ہیں۔ یہاں روئی کی موٹی بٹی کا نام عَلْقٰہ (جونک) رکھا گیا ہے، جس کے ذریعہ سے ایک پیالہ کا صاف پانی کھینچ کر دوسرے پیالہ میں آ جاتا ہے۔

تصفیہ

تصفیہ کے معنی جس طرح چھاننے کے ہیں، اسی طرح اس کے معنی صاف کرنے کے ہیں۔ جب کوئی دوا نا سدا جزاء اور آمیزشوں سے صاف ہو جاتی ہے، تو اسے مَصْفٰی کہا جاتا ہے، مثلاً سدا جیستہ مصفی، سیاب مصفی، وغیرہ۔

مختلف دواؤں کے صاف کرنے کے طریقے مختلف ہیں، مثلاً بعض دوائیں چھاننے سے، بعض چھیلنے سے، بعض جوش دینے سے صاف ہو جاتی ہیں۔
پارہ مصفیٰ | پارہ کے مقصد سے کرنے کی ترکیبیں مختلف ہیں۔ ایک ترکیب یہ ہے کہ سید انجیر یعنی ارنڈ کے پتوں کا پانی لیکر اور کسی گہرے کھل میں پارہ ڈالکر اس قدر گڑیں کہ پارہ کا میل اور اسکی سیاہی دور ہو جائے۔ پھر یہ پانی نکال کر مکوں کی پتیوں کا پانی ڈالکر کھل کریں۔ پھر یہ پانی نکال لیں۔ اگر ان چیزوں کا پانی نہ مل سکے تو تر بھلہ یعنی ہڑ، بیڑہ، اور آملہ کا پانی جس میں تر بھلہ رات بھر تر رہا ہو، کافی ہو سکتا ہے۔ اس میں پارہ اس قدر کھل کریں کہ صاف ہو جائے۔

ترکیب دیگر: پارہ کو گاڑھے کے کپڑے میں چالیں بار چھانیں۔ پھر اس کو سہ چند سر کے ہمراہ کڑا ہی میں آگ پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائیگی۔ پھر پانی اینٹ کے برادہ میں ایک روز کھل کریں۔ بعد ازاں گھیلوار کے لعاب، اور مغز امتاس کے جوشاندہ میں دو روز کھل کر کے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ نہایت عمدہ صاف ہو جائیگا۔
 ترکیب دیگر: پارہ کو پانی اینٹ، یا پانی اینٹ کے چورہ میں چاہے کھل کر کے پانی سے دھو کر پارہ علنیہ کر لیں، دوسرے روز پھر اینٹ کا تازہ چورہ ڈال کر کھل کر لیں۔ اسی طرح جس قدر زیادہ کھل کرینگے، اسی قدر پارہ زیادہ صاف ہوگا۔ تین بار اسی طرح کرنے سے استعمال کرنے کے قابل ہو جاتا ہے۔
 ترکیب دیگر: بعض لوگ پارہ کو اس طرح صاف کرتے ہیں کہ پاؤں سیراپہ آدھ سیر پانی کے ساتھ کسی ہانڈی میں ہلکی آبیج پر جوش دیتے ہیں۔ جتنا پانی کم ہو جاتا ہے اسی قدر پانی اور بھی ڈال دیتے ہیں، حتیٰ کہ پارہ کی سیاہی پانی میں آجاتی ہے، اور پارہ بڑے میلوں سے پاک ہو جاتا ہے۔

اس کے علاوہ بعض آدمی پارہ کو دبیر کپڑے سے چالیں مرتبہ یا اس سے کم و بیش چھان لینا پارہ کے تصفیہ کے واسطے کافی خیال کرتے ہیں۔
 اگرچہ پارہ کے تصفیہ کے واسطے دوسری لمبی چوڑی ترکیب بھی ہیں، لیکن بنظر اختصار مذکورہ ترکیب پر اکتفا کیا جاتا ہے۔

سلا جیت مصفیٰ | (ست سلا جیت) سلا جیت کو صاف کرنے کی دو ترکیبیں ہیں:

۱۔ پٹی اینٹ: سے مراد نیم پختہ اینٹ ہے۔

اول یہ کہ سلاجیت کو خالص پانی یا آب تر پھلہ میں سلاجیت کو گھول کر
چھان لیں، اور عین گھٹنے تک رکھ چھوڑیں، تاکہ تلچھٹ نہ نشین ہو جائے۔ بعدہ
نتھرا ہوا پانی لیکر آگ پر پکائیں یہاں تک کہ غلیظ ہو جائے۔ اسکو خشک کر کے
کام میں لائیں۔ اسکو ست سلاجیت آفتی کہتے ہیں۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ سلاجیت کو پانی، یا آب تر پھلہ میں،
جیسا کہ مذکور ہوا، گھول کر اور مٹی کے کورے برتن میں ڈال کر دھوپ میں
رکھ دیں، تاکہ اس کے اندر غلظت پیدا ہو، بعدہ کسی چھچھو وغیرہ کے ذریعہ غلیظ
شدہ حصہ اوپر سے اتار کر اور مٹی کے دوسرے کورے برتن میں رکھ کر باریک
کپڑے سے ڈھانک دیں، تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ جب وہ خشک
ہو جائے تو کام میں لائیں۔ اسی طرح پہلے برتن کے باقی حصے کے اوپر سے غلیظ
شدہ حصہ علیحدہ کر کے کورے برتن میں ڈال کر خشک کریں۔ دو چار مرتبہ اسی
طرح کرنے سے صاف سلاجیت علیحدہ ہو کر باقی تلچھٹ رہ جائیگا۔ اس کو
ست سلاجیت آفتی کہتے ہیں۔

بہروزہ مصفے (ست بہروزہ) بہروزہ مصفیٰ ہی کو ست بہروزہ کہتے ہیں، جسکے
مصفے کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ایک دیگی میں پانی بھر کر
اور اس کے منہ پر کپڑا باندھ کر کپڑے پر بہروزہ رکھیں، اور دیگی کے نیچے آگ
جلائیں۔ بخارات کی گرمی سے بہروزہ پگھل کر پانی میں چلا جائیگا، اور خس و
خاشاک کپڑے پر رہ جائیگا۔ اگر چاہیں تو ایک سے زیادہ بار اسی طرح کریں،
پھر بہروزہ کو خشک کر کے کام میں لائیں۔

شنکف مصفے شنکف کو چار پیر یا اس سے کم و بیش عرصہ تک
آب ایملوں میں کھل کریں، صاف ہو جائے گا۔

شہد مصفے شہد کے مصفے کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے جوش دیا جائے،
جوش دینے سے جو کف اس کے اوپر آ جائے، اور جوش کے
فرو ہونے پر بھی قائم رہے، اسے علیحدہ کر دیا جائے۔ اسی قسم کے شہد کو کف گرفتہ
(جھاگ دور کیا ہوا) کہتے ہیں۔ یہ بھی یاد رکھو کہ شہد جب تک آگ پر رہتا ہے،
جھاگ برابر نکلتے رہتے ہیں، وہ کبھی ختم نہیں ہوتے ہیں، اسے دور نہ کرنا چاہئے
ورنہ سارا شہد اسی طرح ختم ہو جائیگا، بلکہ شہد کو جوش دیا جائے، اس کے بعد

سک ہٹا، بہرہ، آملہ، کونیکو یا گمر کے چمکے پانی میں بھگو کر چند گھنٹہ کے بعد پانی
چھان لیں، یہی آب تر پھلہ ہے۔

اُسے اتار لیا جائے۔ سکون کے بعد جو کف اسکی بالائی سطح پر تیرتا رہے، اسے علیحدہ کر دیا جائے +

خراطین مصفیٰ | خراطین یعنی کچھوؤں کو چھا چھ کے اندر، جس میں نمک ملا یا گیا ہو، ڈال دیں، کچھوے تمام منٹی چھا چھ کے اندر اگل دیں گے

اس کے بعد نکال کر اور دھو کر خشک کر کے کام میں لائیں +
کبریت مصفیٰ | گندھک کے مصفیٰ کرنے کی ترکیب "تدبیر" کے ذیل میں درج ہے +

نقطیر (تعریق)

عرق کشید کرنا عرق چلانا
عرق : اس صاف اور مقطر سیال کو کہتے ہیں، جو ادویہ سے بصورت نقطیر حاصل کیا جاتا ہے۔ عرق کو عربی میں اکثر اوقات لفظ ماء (پانی) سے یاد کیا جاتا ہے، مثلاً ماء انورثہ (عرق گلاب)، ماء الحلا (عرق بید)، وغیرہ +

عرق مکالنے کی متعدد ترکیبیں، اور مختلف آلات ہیں۔ ان سب میں سب سے آسان ترکیب قرع ابیق کی ہے:

قرع ابیق | قرع ابیق دو الفاظ سے مرکب ہے: قرع کے معنی کدو کے ہیں۔ قرع دیکھ کو کہتے ہیں، جس کی شکل

کسی حد تک گول کدو سے مشابہ ہوتی ہے۔ اس میں دوا بھر دی جاتی ہے۔ ابیق اس مخصوص سرپوش کا نام ہے، جہاں جا کر بخارات پانی کی صورت اختیار کرنے ہیں۔ اس میں ایک گنبد نما چھت ہوتی ہے۔ اس چھت کی بالائی اور زیرین سطحوں سے دو ٹونٹیاں لگی ہوتی ہیں، جو بالائی اور زیرین ٹونٹی کہلاتی ہیں +

بالائی سطح پر ٹھنڈا پانی باہر سے ڈالا جاتا ہے، جو ایک گھیرے سے گھرا رہتا ہے۔ تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات پانی کی شکل اختیار کرتے رہیں۔ زیرین سطح کے کناروں پر ایک گولی نما لیدر گھیر ہوتا ہے۔ گنبد نما چھت میں بخارات کے گنبد سے جو پانی کے قطرات بنتے رہتے ہیں، وہ اس نالی میں جمع ہو کر زیرین ٹونٹی کی راہ باہر نکلے رہتے ہیں +

تیسرا آسان طریقہ (تعریق جلی) عرق نکالنے کا دوسرا آسان طریقہ یہ بھی ہے کہ ایک لمبی گردن کی دیگنا دیگچی لیکر اس کے اوپر ایک مٹی کا برتن ایسا رکھیں، جس سے دیگچی کا منہ بخوبی بند ہو جائے۔ پھر درزوں کو آٹے سے اچھی طرح بند کر دیں، ہاں یہ خیال رہے کہ اس برتن کا پیندا بقدر ضرورت پہلے سے توڑ ڈالا گیا ہو، اس برتن کے اندر ٹوٹے ہوئے کناروں پر چار لکڑیاں ایک دوسرے کے متوازی رکھ کر اس پر کوئی تانبے کا مٹھی شدہ برتن رکھ دیں۔ پھر اس برتن کے منہ پر ایسا ڈھکنا جو مثل خامدیان کے ڈھکنے کے ہو، اس طور سے رکھیں کہ اس کا محراب پیندا تانبے کے برتن کے اندر رہے، اور مٹی کے برتن کے منہ پر آٹا لگا دیں، اور خامدیان کے ڈھکنے میں سرد پانی بھر دیں، پھر دیگچی کے نیچے آئینج کر دیں، اور ڈھکنے کا پانی بدلتے رہیں۔ کچھ عرصہ بعد ڈھکنا اٹھا کر، جس قدر عرق تانبے کے قلعی شدہ برتن میں ہو، نکال لیں، اور پھر اسی طرح رکھ دیں۔ اس طرح جس قدر چاہیں، عرق نکالیں۔ اس طرح سے عرق نکالنے کا نام (تعریق جلی) گرجہ خیر ہے۔

چوتھا آسان طریقہ (تعریق جلی کے ذریعہ عرق نکالنے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے اگرچہ اس سے عرق تھوڑا نکلتا ہے، لیکن بوقت ضرورت اس سے بھی عرق نکال سکتے ہیں: ایک اوپچی دیگچی میں نصف سے کم دوا معد پانی کے بھر دیں، اور چار لکڑیاں اس کے اندر پھنسا کر اس پر تانبے یا چینی کا پیالہ رکھ دیں۔ پھر اس کے منہ پر خامدیان کا سا ڈھکنا اوندھا کر رکھیں، جو دیگچی کے منہ پر ٹھیک آئے اور اس کے نیچے کا گول حصہ پیالہ کے اندر رہے۔ اس کے بعد آٹے وغیرہ سے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے ہلکی ہلکی آئینج جلا لیں، تاکہ دوا جو شہار کر پیالہ میں نہ آجائے۔ جب پانی کی آواز کم ہو جائے، تو دیگچی اتار لیں۔ سرد ہونے کے بعد کھول کر آہستہ سے پیالہ نکالیں۔ اس میں عرق موجود ہو گا۔ اس ترکیب میں آئینج نہایت نرم ہونی چاہئے، ورنہ دوا ابل کر پیالہ میں آجائے گی، اور عرق میں ملکر اسے بگاڑ دیگی۔

پانچواں طریقہ عرق نکالنے کا ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ جس دوا کا عرق نکالنا ہو، پہلے اس کو رات کے وقت اس قدر پانی میں بھگو رکھیں کہ وہ پانی دوا میں جذب ہو جائے صبح کے وقت ایک پیالہ پر کھدر کا مضبوط کپڑا باندھ کر اس پر دوائے نذ کو بھیل لیں، اور پیالہ کے کناروں پر آٹا لگا کر اس کے اوپر کوئی چھوٹا سا توار رکھ دیں۔ پھر توبے پر کولے یا انگائے سلگائیں

تھوڑی دیر کے بعد دیکھیں: اگر دوا خشک ہو جائے تو توے کو علیحدہ کر دیں،
اور نیچے پیالہ سے مقطر شدہ عرق لے لیں +
اگرچہ اس ترکیب سے عرق بہت کم مقدار میں نکلتا ہے، لیکن بہت
تیز ہوتا ہے +

چھٹا طریقہ | ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ مذکورہ طریقہ سے تر شدہ دوا لیکر
ایک دیگچی کے عین درمیان میں ایک اینٹ رکھ کر اس کے
چاروں طرف دوا پھیلائیں، اور اینٹ کے اوپر پیالہ رکھ کر اور دیگچی پر سرپوش
دیکر سرپوش میں سرد پانی پھر دیں، اور درزوں کو اچھی طرح آٹے وغیرہ سے
بند کر کے نیچے آگ جلائیں۔ کچھ دیر میں دوا کا عرق پیالہ مذکور سے نکال لیں۔
لیکن آئینہ بہت نرم ہونی چاہئے، بلکہ کونلوں یا انگاروں کی آگ پر دیگچی کو
رکھیں، کیونکہ تیز آئینے سے دوا جل جائیگی۔ اس ترکیب سے بھی اگرچہ عرق تھوڑا
نکلتا ہے، لیکن نہایت تیز ہوتا ہے۔ یہ بھی تعریق جبلی (گر بھ جستر) کی
ایک صورت ہے +

ساتواں طریقہ (نل بھیکہ) | نل بھیکہ سے عرق نکالنے کی ترکیب
اگرچہ وقت طلب ہے، لیکن بعض

وقت اس کے بغیر چارہ نہیں ہوتا، خصوصاً جبکہ عرق زیادہ مقدار میں
نکالنا ہو، یا اسکی خوشبو کی حفاظت خوب اچھی طرح کرنا ہو +
دیک بھیکہ کا طریقہ سب سے بہترین طریقہ ہے، کیونکہ اس میں دوا
کے بخارات بالکل بند اور محفوظ ہوتے ہیں۔ گلاب، کیوڑہ، بید مشک وغیرہ جیسی
خوشبودار چیزوں کے عرق ہمیشہ اسی ترکیب سے کھینچے جاتے ہیں۔ اور غطر کشید
کرتے وقت یہی آلہ کام میں لایا جاتا ہے +

دیک بھیکہ | (نل بھیکہ) یہ مندرجہ ذیل اجزاء پر مشتمل ہوتا ہے:
(۱) دیک، جس پر گنبد نما سرپوش رکھا جاتا ہے۔ دو اہیں
پانی کے ساتھ دیک میں بھری جاتی ہے +

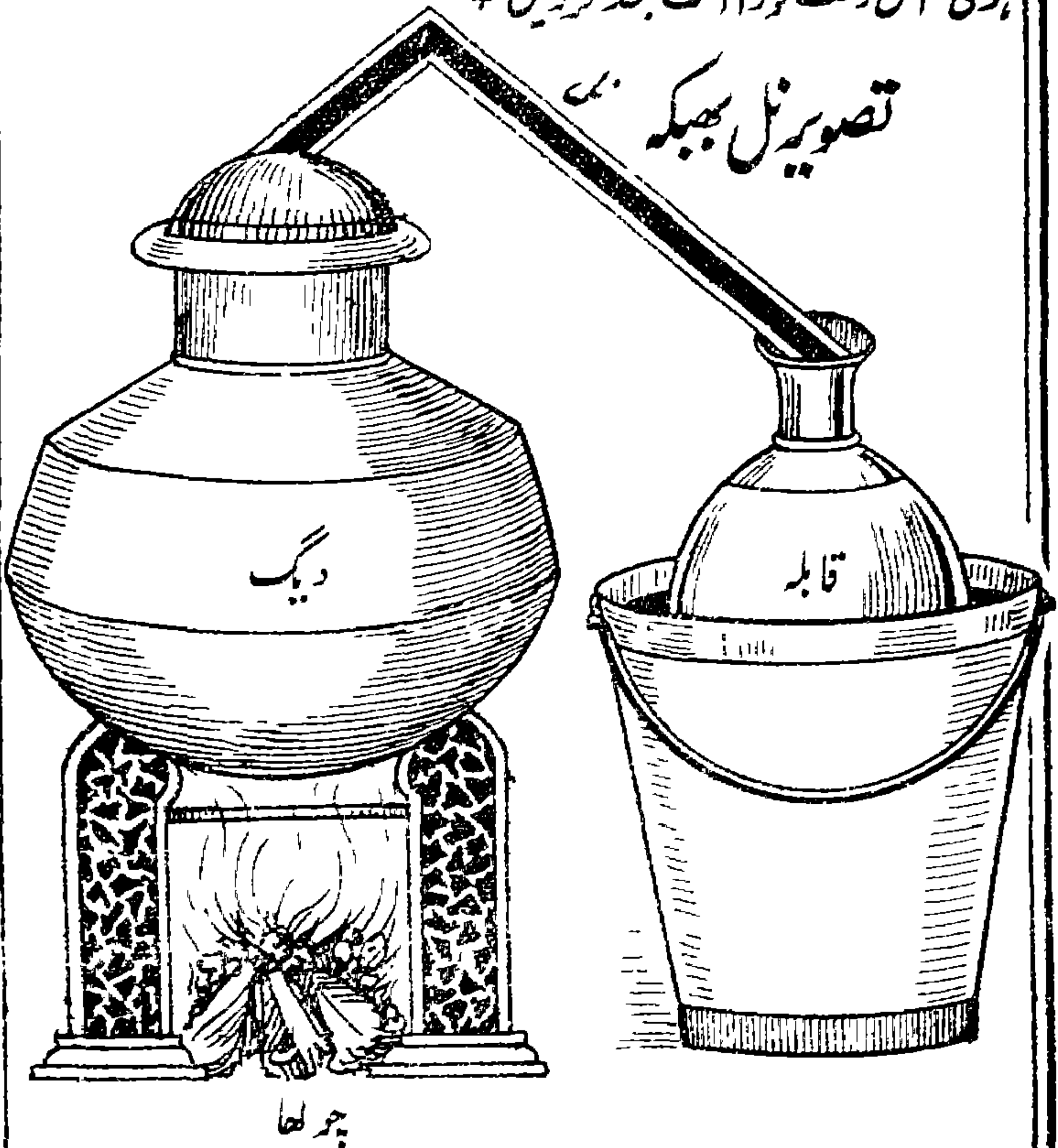
(۲) گنبد نما سرپوش، جس میں ایک سوراخ ہوتا ہے، جس کے اندر
نیچے (نل) کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیا جاتا ہے +

(۳) نیچے (نل): بانس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار، جیسا کہ تصویر میں
ہے، بنایا جاتا ہے، اور اس کو کپڑا اور رستی وغیرہ پیٹ کر خوب مضبوط کر لیا جاتا
ہے۔ اس کا بالائی سرا اگر سرپوش سے پیوستہ ہوتا ہے، تو دوسرا سرا تنگ منہ

کے تانبے کے قلعی شدہ برتن میں رکھ کر خوب اچھی طرح سے مضبوط کر دیا جاتا ہے تاکہ بھاپ باہر نہ نکلنے پائے +
(۴) قابلہ: یعنی تنگ گھسنے کا برتن، جس میں نل کا زیرین سرا لگا ہوتا ہے۔ قابلہ کو ایک ناند میں رکھا جاتا ہے، اور ناند میں ٹھنڈا پانی بھر دیا جاتا ہے، تاکہ قابلہ میں بخارات پونچھ کر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں +

اس ترکیب میں بعض آدمی تانبے کے سرپوش کے بجائے مٹی کا سرپوش بناتے ہیں، لیکن عین وقت پر اس کے ٹوٹنے کا اندیشہ ہے +
چونکہ اس میں اس بات کی شناخت مشکل ہے کہ اب عرق ختم ہو گیا ہے یا نہیں، لہذا اس بات کے معلوم کرنے کے واسطے کچھ کوڑیاں دیگ میں ڈال دینا چاہئے جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہو گا، کوڑیوں کی آواز بغور گھسنے سے معلوم ہوگی۔ اس وقت فوراً آگ بند کر دیں +

تصویر نل بھیکہ

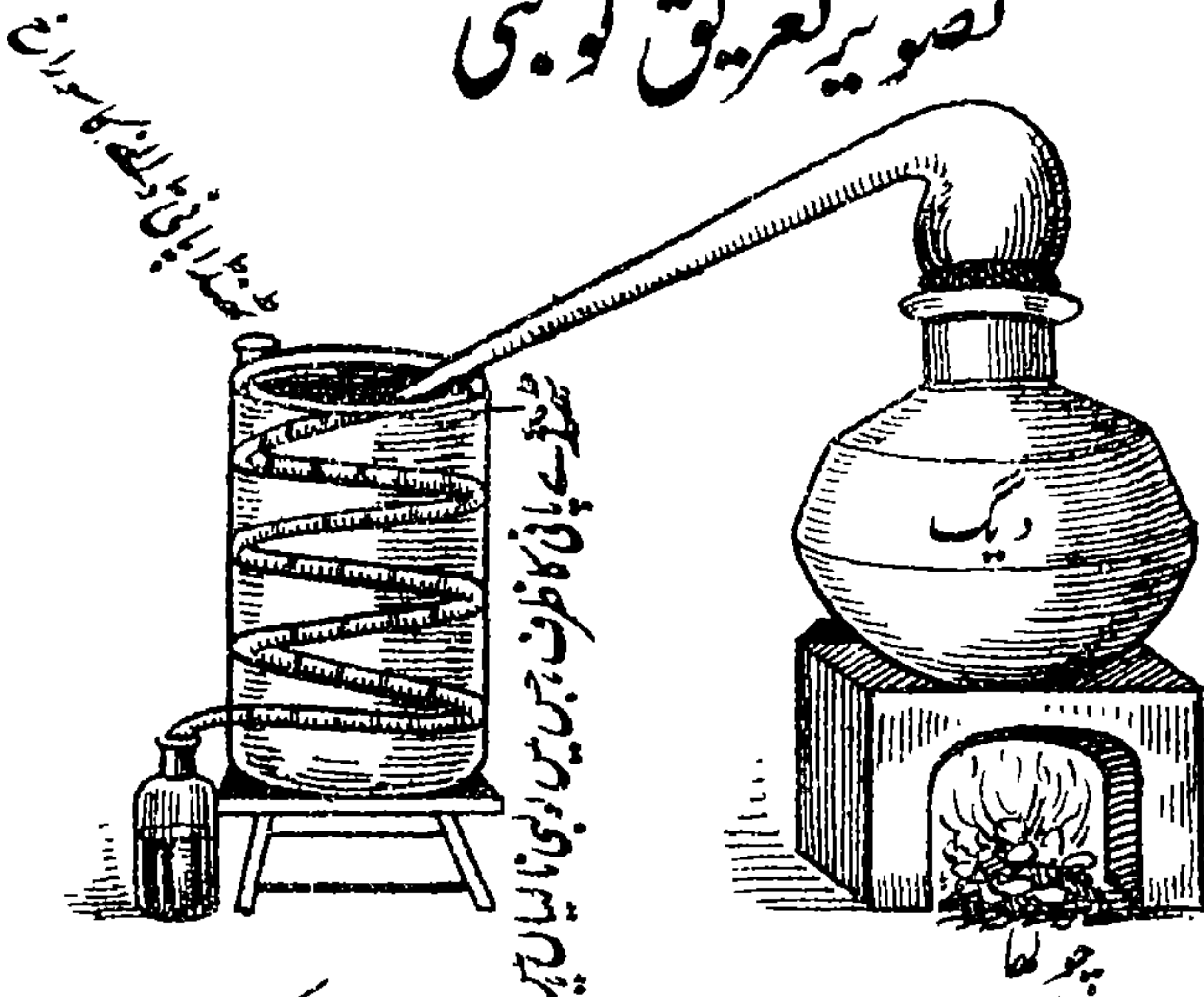


آٹھواں طریقہ (تعریق لوبی) عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ تعریق

مشہور ہے۔ اسکو لوبی اسلے کہتے ہیں کہ یہ ایک پیچدار زنائی پر مشتمل ہوتا ہے (لوبی، پیچ، پیچدار، پیچ کش) *

اسکی ترکیب یہ ہے کہ دوا والی دیگ کے اوپر انبیق رکھنے کے بجائے ایک ایسا سرلوٹ رکھا جاتا ہے، جس میں ایک پیچدار زنائی لگی ہوتی ہے، جسکو دیگ کے پاس سرد پانی سے بھرے ہوئے برتن میں ڈال کر اس کا اخیر سیرا قابلہ میں رکھتے ہیں۔ دوا کے پانی کے بخارات پیچدار رستہ (لوبی زنائی) سے گزرتے ہوئے سرد پانی کے برتن میں پانی ہو کر آخری برتن یعنی قابلہ میں ٹپکتے رہتے ہیں *

تصویر تعریق لوبی



دوا اور پانی کی مقدار | بازار میں معمولی عطار چٹانک بھریا اس سے

کم دوا میں دو سیر تک عرق تیار کر لیتے ہیں جو نہایت ضعیف الاثر ہوتا ہے۔ لہذا دس سیندر ہلولہ سے ایک سیر عرق نکالنا بہتر ہے * یہ عرق بادیاں جیسے معمولی عرقوں کا ذکر ہے۔ ورنہ دوا اور پانی کے تناسب میں قرابادین کے نسخہ کے مطابق عمل کرنا چاہئے *

اگر پاؤ بھر دوا ہو اور دو سیر عرق نکالنا منظور ہو تو تقریباً چار سیر پانی میں دوا بھگوئیں، تب دو سیر عرق نکلے گا *

ہدایات | اگر عرق میں دودھ بھی شامل ہو تو اس کو صبح عرق نکالنے

کے وقت شامل کرنا چاہئے + اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا گیا، تو وہ متعفن ہو جائیگا +

(۲) اگر عرق کے نسخہ میں مشک، زعفران، عنبر وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں ہوں تو انکو توڑی میں باندھ کر (قرع انبیق سے عرق نکالنے کی صورت میں) توڑتی کے نیچے میں اس طرح ٹمکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ پڑے۔ پھر اس سے ٹیک کر تین میں جمع ہو، لیکن اگر بیکہ کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو توڑی کو دھن نیچہ (نل کے زیرین منہ) میں رکھنا چاہئے +

(۳) اگر عرق میں مغزیات ہوں تو انکا شیر نکال کر ڈالنا چاہئے +

عرق گاؤزباں | برگ گاؤزباں میں چونکہ لعاب کی مقدار کثیر ہے، اور اس میں جوش اور ابال بکثرت آیا کرتا ہے، اسلئے اسے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کی ضرورت ہے، یعنی بہت ہی ہلکی آبیج پر عرق کشید کرنا چاہئے، جو تجربہ اور ہمارت کا کام ہے۔ اسی طرح دوسری لعابدار چیزوں کا حال ہے +

تصعید (جوہر اڑانا)

جوہر | بہ اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کہتے ہیں، جو عمل تصعید کے ذریعہ اڑائے جاتے ہیں +

پارہ، ریکیور، سنکھیا، شورہ، کاٹورا، لوبان، نوشادہ، وغیرہ کا جوہر اکثر اڑایا جاتا ہے، اور سب کا طریقہ تقریباً یکساں ہے +

ترکیب عمل | جس دوا کا جوہر اڑانا ہو، اُسے تنگ منہ کی مٹی کی ہانڈی میں رکھیں اور دوسری ہانڈی کے اندر کھریا مٹی لتھیر کر

سکھالیں۔ پھر پہلی ہانڈی کے اوپر اُسے اونڈھا کر رکھیں، اور آٹے سے دونوں کا منہ بند کر کے آگ پر رکھیں، اور اس کے نیچے ہلکی آبیج کریں، مثلاً موٹی بتی کا چراغ

جلائیں، یا بیری کی پتلی تیلی لکڑیوں سے چراغ کی لو کے برابر آبیج کریں، اور اوپر کی ہانڈی پر چار پانچ تہ کیڑا تر کر کے رکھیں۔ یہ کیڑا جب گرم ہو جائے، تو اسے پھر

بدل دیں۔ بعض لوگ پانی کی بجائے دودھ ڈالتے ہیں۔ جوہر اڑ کر اوپر کی ہانڈی میں آ جائیگا، اور چاروں طرف لگ کر جمع ہو جائیگا۔ سرد ہونے کے بعد نہایت

آہستگی سے اوتا کر اوپر والی ہانڈی الگ کر کے جوہر کو اوپر سے جھاڑ لیں، اور حسب ضرورت کام میں لائیں۔ دو ہانڈیوں کے بجائے مٹی کے دو پیالوں

یاد و کوزوں سے بھی کام لے سکتے ہیں۔ رسی پورا یا سنکھیا کے جوہر اٹانے سے پہلے اکثر اسے شراب میں حل کر لیتے ہیں، اور پھر لکھیہ بنا کر پچلی ہانڈی میں بھنکر جوہر اڑاتے ہیں +

مٹی کے دونوں برتنوں کو (خواہ وہ دونوں ہانڈیاں ہوں، یا پیالے، یا کوزے) مستحکم طور پر جانے کے لئے مناسب ہے کہ انکے کناروں کو ہوار سطح پر گھسکر ہوار کر لیا جائے۔ ان کناروں کو بند کرنے کے لئے گاہے گاہے گہیوں کا آٹا کام میں لایا جاتا ہے، اور گاہے آرد ماش، اور گاہے گل ملتا نی +

اگر نیچے کے برتن میں کچھ کچی دوا باقی رہ گئی ہو، اور اس کا جوہر نہ اڑا ہو، تو اتنے جھکے کو مکرر اڑا سکتے ہیں +

مدت عمل | کتنی دیر میں دوا کی کتنی مقدار جو ہر کی شکل میں اڑ جاتی ہے؟ اس کا صحیح تعین مشکل ہے۔ جس کی وجہ دوا کی مقدار کے علاوہ آئینہ کی کمی و بیشی ہے +

چار یا پنج تولہ دوا کیلئے عام حالات میں ڈیڑھ دو گھنٹے کافی ہوا کرتے ہیں، لیکن اگر کچھ دیر تک آئینہ لگتی رہے، تو اس میں کچھ مصالقہ نہیں ہے جس طرح عرق میں ادویہ کے چل جانے، اور عرق کے بدبو دار ہو جانے کا خطرہ ہوا کرتا ہے +

تدحین (دھواں بنانا)

کاجل، یا دھواں لینے کا عمل بھی تبخیر و تصعید سے مشابہت رکھتا ہے +

دھواں | یعنی کاجل لینے کے تین طریقے ہیں:

اول یہ کہ دوا کو ہوا سے محفوظ رکھ کر جلا لیں، اور اسکے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر حسب دھواں لگے اسکو بیکر کام میں لائیں +

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ خشک دوا کو باریک پس کر اور کپڑے میں بطور بتی کے پیٹ کر چراغ میں رکھیں، اور تیل ڈال کر جلا لیں، اور اوپر مٹی کی رکابی رکھ کر کاجل لیں +

تیسرا طریقہ: دوا خشک کو پانی میں پسکر، یا تر دوا کا پانی پخوڑ کر، اس پانی میں کپڑا تر کر کے خشک کریں، اور بتی بنا کر بدستور مٹی کے برتن پر کاجل لیں

نو خانہ کھنڈر | کھنڈر کا دھواں (کھنڈر کو ایک کورے پیالہ میں رکھ کر اس کے

اوپر کا غذا کا کلاہ نما خول رکھ کر پیالے سے چسکاویں، اور پیالے کے نیچے چراغ میں موٹی بتی ڈال کر روشن کریں۔ کاغذ کے خول کے اندر کچھ تنکے پڑھے ترچھے رکھ دیں۔ چاہئیں، تاکہ کندر کا دھواں اُن پر جمتا رہے۔ کچھ دیر کے بعد سرد ہونے پر پتا ہستہ سے خول علیحدہ کر کے اُس میں سے دُخان علیحدہ کر لیں +

عصارہ (نچوڑنا)

عصارہ و رُط

عصارہ (نچوڑنا) انباتات یا فواکہ (سیوہ جات) کے نچوڑے ہوئے پانی کو عصارہ (نچوڑنا) کہتے ہیں، خواہ اسکو رقیق ہی استعمال کریں، اور خواہ آگ یا دھوپ میں خشک کر کے استعمال کیا جائے۔ الغرض عصارہ جس طرح رطب اور سیال ہوا کرتا ہے، اسی طرح یہ خشک بھی ہوتا ہے + اگر کسی ایسی بوٹی کے پتوں کا عصارہ نکالنا ہو، جن سے پانی نہ نکلتا ہو، تو اس میں قدرے پانی کا چھینٹا دیکر کوٹنا اور نچوڑ لینا چاہئے۔ بعض لوگ ایسی صورت میں پانی کا چھینٹا دیے بغیر بالوں کے ہمراہ پتوں کو کوٹ کر نچوڑ لیتے ہیں اس طرح سے کچھ پانی نکال آتا ہے +

عصارہ افاقیا درخت کی پھلیاں نرم اور تازہ لیکر اور کوٹ کر رس نچوڑ لیتے ہیں، بعدہ اُس کو آگ پر پکاتے، یا دھوپ میں رکھتے ہیں، یہاں تک کہ وہ کاٹڑھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں +

عصارہ ببول عصارہ افاقیا کو کہتے ہیں +

عصارہ داربلد "رسوت" کا نام ہے، جس کے بنانے کی ترکیب ذیل میں درج ہے +
عصارہ ریوند ریوند چینی کو چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے پانی میں پکاتے ہیں جب خوب پک جاتا ہے تو چھان لیتے، اور پھر دوبارہ پکاتے ہیں، یہاں تک کہ غلیظ ہو کر خشک ہو جاتا ہے، اس کے بعد کام میں لاتے ہیں +

رسوت (حُضض) درخت داربلد کی لکڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیتے ہیں، یہاں تک کہ انکی تمام قوت پانی میں آ جاتی ہے۔ بعدہ چھانکر پھر یہاں تک جوش دیتے ہیں کہ غلیظ ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں +

رُط اُس دوا کو کہتے ہیں جو کسی نباتی دوا، پھل، پھول، پتے، یا جڑ وغیرہ کا رس (عصارہ) نکال کر، یا خیساندہ، یا جو شاندرہ بنانے

کے بعد اسکو آئین پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ الغرض رُب بھی حقیقت میں ایک عصارہ ہی ہے۔

اگرچہ دراصل رُب یہی ہے جو ابھی بتائی گئی، لیکن آجکل بنے ہوئے چند رُب دوا خانوں سے ملتے ہیں، جو اس طریق سے بنائے جاتے ہیں کہ میوؤں کا رس، یا ادویہ کا خیساندہ یا جو شانندہ لیکر اس قدر پکا یا جاتا ہے کہ وہ چوتھائی رہ جاتا ہے۔ بعد ازاں اس رس کے وزن سے نصف شکر سفید ملا کر گاڑھا تو ام تیار کر لیتے ہیں۔

لیکن بعض لوگ بخوڑے ہوئے رس یا خیساندہ، و جو شانندہ میں چوتھائی وزن شکر سفید ملا کر پکاتے ہیں۔

نفع (بھگونا، خیساندہ بنانا)

خیساندہ (نقوع) ایک یا چند ادویہ کو پانی یا عرق وغیرہ میں بھگو کر رکھ دیتے ہیں۔ چند گھنٹہ کے بعد جبکہ ادویہ خوب سا

تر ہو جاتی ہیں، اور اسکے اجزاء رس یاں میں حل ہو کر آ جاتے ہیں، تو پانی کو تھک کر، یا کم و بیش مل کر چھان لیتے ہیں یہی خیساندہ یا نقوع کہلاتا ہے۔

(۱) اگر نسخہ خیساندہ میں جڑ لکڑی اور سخت چھلک والے تخم ہوں اور اندرونی مغز سے غرض وابستہ ہو تو ان کو نیکوب کر کے بھگونا چاہئے،

انہیں زیادہ باریکس کرنے کی ضرورت نہیں۔
تخم کتاں، اور ہیرانہ کو نقوع اور جو شانندہ میں کوسنے کی ضرورت نہیں۔
عنا ب اور پستال کو کچل دینا چاہئے۔

(۲) ظرف نقوع جس برتن میں ادویہ بھگو کر رکھی جائیں، وہ قلعی دار ہونا چاہئے، اور اسکو ڈھانک کر رکھنا چاہئے، تاکہ گرد و عناب سے محفوظ رہے۔ اگر چینی، تمام چینی، شیشہ، یا سٹی کا کور اظرف ہو تو بہتر ہے۔

(۳) نسخہ خیساندہ میں سکنجبین و شربت وغیرہ ملانا ہو، تو خیساندہ کو چھاننے کے بعد ملا سکتے ہیں۔

اگر خیساندہ میں کلقتل ملانا ہو، تو چھاننے کے بعد گائند کو پسکر ملائیں اور پھر دوبارہ چھان لیں۔

(۴) اگر ممکن ہو تو خیساندہ بنانے میں آب مقطر، یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے، یا جہاں تک ممکن ہو، عاف اور خالص پانی مہیا کیا جائے۔

عرق کا ڈزباں آب مقطر کے قائم مقام بن سکتا ہے۔
 (۵) اگر ایک، یا ساری دوا کو پوٹلی کی صورت میں باندھ کر خیساندہ بنانا ہو، تو پوٹلی کے لئے مثل جیسا باریک اور مسادار کپڑا اختیار کرنا چاہئے، اور اس پوٹلی کو طرف خیساندہ میں ڈور سے سے باندھ کر درمیان میں معلق رکھنا چاہئے۔

(۶) بیرونی ہوا میں اگر سردی اور خشکی ہے، تو خیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے، اور اگر ہوا گرم ہے تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد منحل ہو جاتے ہیں۔ اسلئے خیساندہ کے بنانے میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے۔
 (۷) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے، اور باسی خیساندہ کبھی اس کا مقابلہ نہیں کر سکتا۔ خیساندہ اور جو شانده جب دیر تک رکھے رہتے ہیں، تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں، خواہ وہ بہ ظاہر نمایاں نہ ہوں۔

خیساندہ اور جو شانده کا تحفظ (۸) اگر یہ چاہیں کہ ایک روز کا بنایا ہوا جو شانده، یا خیساندہ دیر تک محفوظ رہے، تو اسکی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کر کے پاکیزہ اور خشک کھائے ہوئے شیشوں میں لبا لبا بندہ تک بھر کر مضبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے، اور باہر سے نہ جاسکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک ربر کی، یا جست، سیسہ، یا دانگ کے پرت کی ٹوپی چڑھا دیں، تو زیادہ مناسب ہے۔ اس قسم کا خیساندہ اور جو شانده دو تین ہفتہ تک محفوظ رہ سکتا ہے۔

(۹) بعض اوقات تھوڑے پانی میں دوا کی بہت بڑی مقدار شامل کر کے بہت ہی غلیظ جو شانده و خیساندہ بشکل مرب، یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے، اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اسکی مناسب مقدار حل کر کے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اُس وقت کیا جاتا ہے، جبکہ ہر روز تازہ بہ تازہ تیار کرنا معتذر ہوتا ہے۔ لیکن اس کے فوائد تازہ خیساندہ اور جو شانده کے برابر ہرگز نہیں ہو سکتے، بلکہ بعض چیزوں کے باسی خیساندے اور چپرائے تقریباً بیکار اور بے اثر ہو جاتے ہیں۔

طبخ (ریکانا، آبالنہ، جو شانده بنانا)

انتباہ: خیساندہ کے بہت سے احکام ایسے عام اور مشترک

ہیں، جن کا جوشاندہ میں لحاظ رکھنا ضروری ہے *
جوشاندہ (مطبوع) ایک یا چند ادویہ جن کو پانی یا کسی عرق میں جوش دیتے ہیں، اسکو مغلی بھی کہتے ہیں *
 (۱) اگر دوا کا زیادہ اثر لینا ہو تو رات کو سرد پانی میں بھگو رکھیں، اور

صبح کے وقت جوش دیکر کام میں لائیں * بہت سے جوشاندوں میں عام طور پر یہی دستور رائج ہے، لیکن بعض جوشاندوں میں ہدایت کی جاتی ہے کہ انہیں ”جوش خفیف“ دیا جائے، اور دوا کو زیادہ دیر تک پکا یا نہ جائے، جیسا کہ بہرانہ، غناب، سپتاں کے نسخہ میں ”جوش خفیف دادہ“ لکھا جاتا ہے۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ان ادویہ کو بہت زیادہ دیر تک نہ پکا یا جائے کہ سیال بہت زیادہ کاڑھا ہو جائے *
 (۲) آب جوشاندہ میں چھانسنے کے بعد شربت یا خمیرہ یا مصری میں سے جو ملانا ہو، ملا کر استعمال کریں۔ اگر گلشن ملانا ہو تو پسیر ملائیں، اور پھر دوبارہ چھانکر استعمال کریں *
 اگر جوشاندہ میں کنوٹ، اور افیمون جیسی دوائیں ہوں، تو انہیں صاف اور باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر دوسری دواؤں کے ساتھ ڈالنا چاہئے، جیسا کہ بزرگوں نے بتایا ہے، اور نسخہ میں ”بہ صرہ بستہ“ (پوٹلی میں باندھ کر) لکھا جاتا ہے *
 (۳) اگر جوشاندہ میں جرّیں، لکڑیاں، اور دبیر جھلکے والے تخم ہوں تو انکو نیکیوب کر کے ڈالنا چاہئے، اگر جوشاندہ سہل ہو اور اس میں مغزالتاس ہو تو آب جوشاندہ چھان کے بعد مغزالتاس گھونک چھان لیں، کیونکہ جوش دینے سے مغزالتاس کی قوت ضعیف ہو جاتی ہے *
 (۴) جوشاندہ کا برتن قلعی دار ہونا چاہئے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈھانک دینا چاہئے، کھٹی اور سیلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہو جاتے ہیں، اور اس کا اثر جوشاندہ میں آ جاتا ہے *
نکاح یا کھار نکالنا (اقلاد)

قلی (یا) کھار کسی چیز کے اُن نمکین اجزاء کو کہتے ہیں، جو عمل اقلاد سے حاصل کیے جاتے ہیں، جس کا بیان اوپر گزر چکا ہے *
 لہ جسکی علمی، اطمینان بخش، اور واضح توجیہ اب تک مجھے مادم نہ ہو سکی۔ شامعائندہ وہی امداد سے بہل کا پردہ اٹھ جائے *
 قلی (یا) کھار کسی چیز کے اُن نمکین اجزاء کو کہتے ہیں، جو عمل اقلاد سے حاصل کیے جاتے ہیں، جس کا بیان اوپر گزر چکا ہے *
 لہ جسکی علمی، اطمینان بخش، اور واضح توجیہ اب تک مجھے مادم نہ ہو سکی۔ شامعائندہ وہی امداد سے بہل کا پردہ اٹھ جائے *

نباتی کھار بنانے کا طریقہ | نباتی ادویہ میں سے جس چیز کا کھار بنانا ہو، اس کو جلا کر اس کی راکھ کو پانی میں گھول کر دو تین ہرتک تر رکھیں۔ اسکے بعد ایک سنگین کپڑے میں جس کے چاروں گوشے علیحدہ علیحدہ چاروں طرف کھینچ کر باندھ دیئے گئے ہوں، یہ مجموعہ سیال ڈال دیں اور اس کے نیچے ایک برتن رکھ دیں، تاکہ کھار کے محلول اجزاء پانی کے ساتھ ٹپک کر اس طرف میں جمع ہوتے رہیں۔ اس پانی کو پھر اکھیر ڈالیں۔ اسی طرح دو تین مرتبہ ٹپکا کر اور نتھرا ہوا صاف پانی حاصل کر کے دیکچہ میں ڈال کر پکائیں اور پانی کو بخارات کے ذریعہ اڑائیں، یہاں تک کہ تمام پانی جل کر صرف کھا رہ جائے، جسے خشک کر کے رکھ لیں۔

دوسرا طریقہ یہ بھی ہے کہ راکھ بنا کر اور ایک برتن میں ڈال کر اس پر پانی کثیر مقدار میں ڈالیں، اور ہاتھوں سے خوب حرکت دیں۔ اس کے بعد کچھ عرصہ تک رکھ چھوڑیں۔ پھر صاف نتھرا ہوا پانی لیکر چھائیں، بعد ازاں یہاں تک جوش دیں کہ تمام پانی جل جائے، کھا رہ باقی رہ جائے، جسے خشک کر کے رکھیں۔

یہ دونوں ترکیبیں دراصل ایک ہیں، صرف جزوی فرق ہے۔

ان ترکیب سے چرچہ، مولی، اور جَو وغیرہ کا کھار نکالا جاتا ہے۔

نمک چرچہ: کھا رہ چرچہ | چرچہ کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے برتن، مثلاً نانہ وغیرہ میں ڈال کر

جلائیں، بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو کثیر مقدار پانی میں گھولیں، اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں۔ بعد چند گھنٹوں تک ٹھہرا کر رکھ دیں، اور صاف نتھرے ہوئے پانی کو کپڑے سے چھان کر اور دیکچہ وغیرہ میں ڈال کر جوش دیں۔ تمام پانی کے جلنے پر نیچے صرف کھا رہ جائیگا، جس کو خشک کر کے رکھیں۔

نمک ترب: کھا رہ مولی | بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھا رہ چرچہ بنانے کا ہے۔ مولی سے کھا رہ زائد مقدار

میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ پچیس تولہ ہو تو اس سے چودہ تولہ کھا رہ نکلتا ہے، اور اگر مولی کے پتوں کی راکھ ہے، تو سو تولہ راکھ میں سے بیس تولہ کھا رہ نکلتا ہے۔

جو کھا رہ جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے جلا یا جاتا، اور چرچہ، مولی

وغیرہ کے مانند جو اکھا رہ بنا یا جاتا ہے +

احراق (جلانا، سوختہ کرنا)

احراق کا مفہوم پچھلے صفحات میں گزر چکا ہے، اسلئے اب مخصوص چیزوں کے جلانے کی ترکیبیں بھی جاتی ہیں:

اسفنج سوختہ | اسفنج یعنی ابر مرہ کو صابون سے دھو کر اور خوب پنچور کر خشک کر کے باریک کتریں، اور مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ پسنے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر خاک ہو جائے +

کھربا سوختہ | کھربا کو سوختہ کرنے یا اس کے جلانے کی ترکیب یہ ہے کہ کھربا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اس کا منہ بند کر کے گہرونی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھل کر کے کام میں لائیں +

لبسہ سوختہ | لبسہ بیخ مرجان کے نام سے مشہور ہے۔ اسکو گاہے معمولی طور پر سوختہ کیا جاتا، اور گاہے کشتہ کیا جاتا ہے۔ اسلئے سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں، اور گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھ چھوڑیں۔ صبح کے وقت نکال لیں، اور باریک پسیر کام میں لائیں +

دفعہ ہو کہ تنور میں آج اس قدر تیز نہ ہونی چاہئے کہ لبسہ اکھ ہو جائے۔ صرف اسکو کولہ کرنا مقصود ہے۔ تنور کے علاوہ مپلوں کی آگ میں بھی سوختہ کر سکتے ہیں +

اسکے کشتہ کرنے کی ترکیب "کشتہ مرجان" کے مانند ہے +

مرجان سوختہ | مرجان کے سوختہ کرنے کی ترکیب لبسہ سوختہ کے مانند ہے، اور اس کے کشتہ کرنے کی ترکیب تکلیس کے ذیل

میں درج ہے +

نمک سوختہ | نمک کو سوختہ کرنے اور جلانے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکوار کے عرق میں خوب حل کریں، اور ہانڈی میں کھکر گل حکمت کر کے بیس سیر اُپے میں پھونک دیں۔ اگر اسی طرح پندرہ آ پنجس دیں تو نہایت عمدہ ہو جائے گا +

موسے سوختہ (جلے ہوئے بال) بال کے جلانے کی ترکیب بریشتم کے مانند ہے (دیکھو تخمیص ابریشتم) +

سرطان مخرق (مخرق - سوختہ - جلا ہوا) سرطان یعنی کیکڑے کے سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہریا وریا کا بڑا کیکڑا لیکر اسکے

پاؤں وغیرہ الگ کر کے پیٹ چاک کریں، اور شکم کی اندرونی آلائش کو دور کر کے انگور کی لکڑی کی راکھ اور نمک سے دھو کر اور مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر گل حکمت کریں، اور خوب گرم تنور میں چار - پھر رکھیں، اور تنور کا منہ بند کر دیں۔ چار پھر کے بعد نکال کر اور بار یکا پس کے کام میں لائیں +

چمکا وڑ کا سوختہ کرنا چمکا وڑ کے بچے کو لیکر اور اس کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش یعنی معدہ اور آنتوں کو باہر

نکال کر پھینک دیں۔ اسی طرح اسکے روتنگٹوں کو صاف کر کے خوب دھوئیں اور نمک چھڑک کر مٹی کے کوزہ میں بند کر کے گل حکمت کریں، اور تیز آتش میں رکھ دیں۔ جب آگ سرد ہو جائے، تو باہر نکال کر حسب ضرورت کام میں لائیں +

سانپ کا سوختہ کرنا جس قسم کا سانپ سوختہ کرنا چاہیں، اسے کسی مٹی کے ظرف میں بند کر کے گل حکمت کریں، اور جلے

تنور میں ایک رات رہنے دیں۔ صبح کے وقت نکال کر اور پس کر حسب ضرورت کام میں لائیں۔ گاہے سوختہ سانپ کو روشن زیتون میں ملا کر کھنٹھ مالے پر لگاتے رہیں +

کچھوے کا سوختہ کرنا کچھوے کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش کو دور کریں اور خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن

میں بند کر کے گل حکمت کریں اور سخت آتش کے تنور میں رکھیں۔ وہ جل کر سفید خاک ہو جائیگا۔ پھر حسب ضرورت کام میں لائیں +

تخمیص (بھوننا، بریاں کرنا)

اعراق اور تخمیص باہم بہت قرب رکھتے ہیں، اسی وجہ سے بعض حضوں کو سوختہ اور بریاں تراش کے طور پر لکھتے ہیں، مثلاً افیون بریاں کو گاہے افیون سوختہ کہا جاتا ہے۔ لیکن عام طور پر تخمیص میں دوا کو مستقل نہیں جلا دیتے کہ اس کا رنگ کوئلہ کی طرح سیاہ ہو جائے +

آبریشتم مخمض (بھنا ہوا ابریشتم) آبریشتم کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اسکو

سے صرف نمک سے دھونا بھی کافی ہے، اور بغیر دھوئے بھی سرطان کو سوختہ کیا جاسکتا ہے +

اندرونی کیڑے سے پاک صاف کر کے باریک تراشیں، اور مٹی کے ظرف میں رکھ کر آگ پر دھریں اور جلد جلد ہلاتے رہیں، یہاں تک کہ اب ریشم گرمی کی وجہ سے سخت ہو کر پسنے کے قابل ہو جائے۔ اسی طرح گاسے بال بھی بھونے جاتے ہیں۔

افیون محض (بھنی ہوئی افیون) افیون کو بھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے آگ پر دھریں، اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر پسنے کے قابل ہو جائے +

یا کسی لوسے کی سیخ میں افیون کو لگا کر چراغ کی ٹو میں بکائیں، اور پھر حسب ضرورت کام میں لائیں۔ لیکن یہ یاد رہے کہ چراغ مٹی کے تیل کا نہ ہو، بلکہ اس میں میٹھا یا کڑوا تیل (تل یا سرسوں کا تیل) جل رہا ہو +

پھٹکری بریاں (مضببیمانی بریاں) پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر پکاتے ہیں کہ وہ پکھلنے کے بعد خشک ہو جاتی ہے +

نیلہ تھوٹھہ بریاں (توتیا سی بریاں) نیلہ تھوٹھہ کے بریاں کرنے کی ترکیب پھٹکری کے مانند ہے +

تخم ریحاں بریاں تخم ریحاں کو بریاں کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تخم ریحاں کو کسی ظرف میں رکھ کر آگ پر دھریں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں، تاکہ وہ جل نہ جائے +

تخم باز تنگ بریاں تخم باز تنگ بریاں کرنے کی ترکیب تخم ریحاں کے مانند ہے +

تخم کنوچہ بریاں تخم کنوچہ کے بریاں کرنے کی ترکیب تخم ریحاں کے مانند ہے +

تکلیس (کشتہ بنانا)

یہ پہلے بتایا گیا ہے کہ ”بعض دوائوں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنا دیا جاتا ہے، اس عمل کو تکلیس کہا جاتا ہے، اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونہ کی شکل میں (کم و بیش اختلاف کے ساتھ) حاصل ہوتی ہے، اسے کشتہ (مکلس) کہا جاتا ہے +

مندرجہ ذیل قسم کی چیزوں پر عمل تکلیس کیا جاتا ہے +
(۱) فِلِسَّات (وہاٹیں)، مثلاً سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی

سیدہ، بویا، وغیرہ +
 (۲) حَجَرِ یَات (پتھر)، مثلاً: مرد، یا قوت، یشب، عقیق،
 سنگِ رحمت، مروارید، صدف، مرجان، لُبد، حجرِ الیود، وغیرہ +
 (۳) ذَوِی الْأَسْرَ وَاحٍ را رہنما لکھنا، مثلاً گندہک،
 ہڑتال سنگیا، تشنگر، رسکپ

ذَوِی الْأَسْرَ وَاحٍ ان پروردگار اس وجہ سے کہتے ہیں کہ
 تیز آنچ پر ان کے اجزاء بخارات (ارواح) بنکر اڑ جاتے ہیں:
 گویا ان کی روہیں نکل جاتی ہیں +

تجربہ اور فراولت کشتوں کا تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے
 نو آموز اور مبتدی کو اکثر نامی سے واسطہ پڑا کرتا ہے +
 ذیل میں ہم کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایات لکھتے ہیں، جن پر کاربند
 ہونا نہایت ضروری ہے +

سامان کی خوبی جس چیز کا کشتہ بنایا جائے، وہ خاص اور واسطے درجہ کی ہو، اور
 اس کو ہتائی ہوئی، ایت کے مطابق مصفی یا مدبر کر لیا گیا ہو، علی ہذا جو
 سامان کشتہ سازی کے سلسلہ میں استعمال کیا جائے، مثلاً ادویہ، بوٹیوں
 کا رس وغیرہ، وہ بھی بہترین ہو، تیار نامی کے امکان کا یہ پہلو دور ہو جائے
 بوٹیوں کا رس کشتوں کی تیاری میں جن بناتی ادویہ (بوٹیوں) کا پانی ڈالا
 جاتا ہے، اسے اکثر اوقات مقطر یا مرق کر لیا جاتا ہے، اگر خشک بناتی ادویہ
 ترکیب میں شامل ہوں، تو وہ ایک سال سے زیادہ عرصہ کی نہ ہوں، اور
 سایہ میں خشک کر کے رکھی گئی ہوں +

قواعد کی پابندی کشتہ کی تیاری میں جن اشیاء کا بو وزن لکھا ہو ہو یا کسی نے
 اسے تجربہ کی بنا پر بتایا ہو انہیں اسی وزن میں لینا چاہئے۔ اپنی رائے سے
 کمی و بیشی کرنے سے اکثر اوقات کشتہ تیار نہیں ہوتا، اور اگر تیار بھی ہو جائے
 تو اکثر اوقات اس کے اندر وہ فائدہ نہیں پیدا ہوتے، جو وضع کے وضع کردہ
 اوزان اور ترکیب سے تیار کرنے پر حاصل ہوتے ہیں +

اوزان کے اندر کمی بیشی کرنے کے علاوہ کسی ترکیب میں بھی تقدم تاخر
 نہ کریں، اور نہ کھل کرنے، پکانے، یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہو،
 اسے پاس کا کو بعض لوگ دھاتوں میں شامل کر لے ہیں، اور بعض اپدھات
 (نودی الارواح) میں +

اسکی مخالفت کریں +

بعض اوقات ناواقف آدمی ادویہ کے مقررہ تناسب سے دواؤں کو کم بیش کر کے کشتہ تیار کرنا چاہتے ہیں اور ناکام ہوتے ہیں۔ لہذا مقررہ وزن کو بلحاظ تناسب بھی کم و بیش نہیں ہونا چاہئے +

بوٹہ میں دوا کا اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی یا کسی دوسری سیال شے میں بند کرنا اور نکالنا کھل کی گئی ہو تو اسکو خشک ہونے پر بوٹہ میں بند کریں، اور جب تک بوٹہ خشک نہ ہو جائے اسکو آگ نہ دیں۔ پھر جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے دوا کو بوٹہ سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوٹہ کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے رکھ سے اچھی طرح صاف کر لیں، پھر باہر تنگی کھول کر دوا نکال لیں +

چھلانے کشتہ جب کشتہ حسب قواعد بہترین تیار ہو جائے، تو اس کو چھ ماہ یا کی خوبی سال بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاص کر اگر کشتہ کسی زہریلی چیز کا ہو، تو یہ احتیاط زیادہ قابل تو جسے۔ اور باب تجربہ کہتے ہیں کہ کشتہ جس قدر کچھ انا ہوگا، اسی قدر زیادہ مفید ہوگا +

لیکن اگر کشتہ بہت جلد استعمال کرنے کی ضرورت پڑے تو بعض لوگ بتاتے ہیں کہ اس کو شیشی میں بند کر کے صراطِ سبیل میں رکھیں چار روز تک دیکھ کر دیں۔ اس ترکیب سے کشتہ کی تیزی کی بہت اصلاح ہو جاتی ہے + (واللہ اعلم) یہ بھی کہتے ہیں کہ ”گیہوں، یا جو کے غلہ میں کشتہ کی شیشی کچھ عرصہ تک رکھنے سے کشتہ کی کسی قدر اصلاح ہو جاتی ہے“ (واللہ اعلم) +

کشتہ خام اگر کشتہ خام رہ جائے تو اس کو دوبارہ آبیج ویکر درست کر لیا جائے۔ خام کشتہ اکثر اوقات بجائے فائدہ کے نقصان دیا کرتا ہے +

کشتہ کی حفاظت تیار ہونے کے بعد کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبیہ میں رکھنا چاہئے + کاغذ کی بوڑھی میں نہ رکھیں، اور نہ کھلا رہنے دیں + ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص، یا باطل ہو جاتا ہے۔ اسکے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہئے + اس سے بھی کشتہ کی قوت اور فوائد کو نقصان پہنچتا ہے +

آبیج کی مقدار اور نوعیت کشتوں کے تیار کرنے میں آگ دینے کے واسطے نہایت احتیاط کی ضرورت ہے +

جس طرح ترکیب تھری ہو یا اور جو وزن درج ہو، بالکل اسی طرح عمل کرنا چاہئے + البتہ تجربہ کار اور مشائخ اگر ضرورت سمجھے تو وہ کچھ تغیر کر سکتا ہے +

لہ بوٹہ: بنانے کی ترکیب اسی بیان میں آگے درج ہے +

اگرچہ اکثر ترکیبوں میں آگ دینے کے لئے اُپلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے، مگر بعض مقامات پر ادیلوں کے وزن کے بجائے مصطلحاً ہی نام لکھا یا جاتا ہے، مثلاً گچھٹ وغیرہ ایسے مقام پر جو اصطلاحاً ہی نام لکھا ہو، اُسی کے مطابق آگ دیں +

گچھٹ، کوکر پٹ، باراہ پٹ، مہاپٹ وغیرہ خاص خاص مقدار کے گڑھے ہیں، جن میں اوپے بھر کر آتیج دیتے ہیں +

کشتہ کرنے کے لئے جس قدر اُپلوں کی آگ دینی ہو، ان میں سے نصف سے زائد اُپے نیچے بچھائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں جس کا کشتہ کرنا ہو۔ پھر باقی ماندہ اُپے رکھ کر آگ دیں۔ جب آتیج بالکل سرد ہو جائے تو دوا نکال لیں + کشتہ پھونکنے کے لئے گڑھا کھودنا چاہئے، اور گڑھا ایسے مقام میں کھودنا چاہئے، جہاں ہوا کے جھونکے نہ لگیں۔ اگر ہوا سے حفاظت نہ ہو سکے، تو گڑھے کے اوپر ایک بڑی ماند رکھ کر اس کے درمیان سوراخ کر دیں، یا رنگ، راکھ اور مٹی وغیرہ سے ڈھانک دیں، لیکن درمیان سے کچھ حصہ کھلا رہنے دیں + بعض وقت اگرچہ مقررہ وزن کے مطابق آگ دی جاتی ہے، لیکن صرف ہوا کے جھونکوں کے گھٹنے سے دوا تیار نہیں ہوتی، کیونکہ ہوا کے جھونکوں سے آگ جلد مشتعل ہو کر دوا کو یا تو ضرورت سے زیادہ حرارت پہنچا دیتی ہے، یا آگ جلد ختم ہو جاتی ہے، جس سے مطلوبہ وقت تک حرارت نہیں پہنچتی۔ ان دونوں صورتوں میں دوا خراب ہو جاتی ہے +

اگر کسی دوا کے تیار کرنے میں آگ کا وزن معلوم نہ ہو تو آتیج کم دینے سے دوا خام رہ جاتی ہے، اور زیادہ آگ دینے سے جل جاتی ہے۔ ایسی حالت میں چند مرتبہ عمل کرنے سے آگ کی اصلی مقدار معلوم ہو سکتی ہے +

جہاں تیز آگ دینے کی ضرورت ہو، وہاں پُرانے اُپلوں کی آگ دیں، اور جس جگہ زیادہ تیز آتیج کی ضرورت نہ ہو وہاں جنگلی اُپلوں (ایرنوں) سے کام لیں +

نوٹ مٹی کا ایک چھوٹا سا کٹوری نما برتن ہوتا ہے، جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے، اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ ستاروں کی گٹھالیاں بھی اسی قسم سے ہوتی ہیں +

بوہ کا زیادہ تر استعمال کشتہ تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض دوا میں کئی مرتبہ بوہ میں رکھ کر آگ دیا جاتی ہیں۔ اگر ہر ایک آگ کے بعد بوہ پختیف

گل حکمت کیا جائے، تو اس سے بوتہ کی مضبوطی بڑھ جاتی ہے +
 بوتہ بنانے کی ترکیب [چکنی مٹی (جس سے کہا ربرتن بناتے ہیں) اور ملتان
 مٹی لیکر کوٹ لیں۔ بعدہ پُرانی روٹی اور تھوڑی سی مونج کی پُرانی رستیاں
 کتر کر ملائیں اور خوب کوٹتے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملاتے جائیں، یہاں تک
 کہ وہ ایک جان ہو جائے۔ اسکے بعد بوتہ بنائیں۔ اسی قسم کی مٹی کو گل حکمت
 کرنے اور سنپٹ پر لگانے کے واسطے استعمال کیا کرتے ہیں +

ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کی واسطے بوتہ پر لپک کرنے یا گل حکمت کی واسطے
 اگر بہ طریقہ ذیل مٹی تیار کی جائے، تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل
 ہوتی ہے: چکنی مٹی ایک سیر، نمک شورہ تولہ، جو کی بھوس چار تولہ،
 آدمی کے بال قینچی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے دو تولہ۔ سب کو ملا کر دو تین رو
 کوٹیں، اور تھوڑا تھوڑا پانی ملاتے جائیں جس قدر زیادہ کوٹیں گے
 اسی قدر بہتر ہوگا +

پٹ (یا) پٹھ | پٹ کی ہندی اصطلاح تین معانی کے لئے استعمال کی جاتی
 ہے ۱۰۔ ان مختلف معانی کو ہم موقعہ استعمال سے سمجھ سکتے ہیں
 کہ یہاں یہ لفظ کس معنی کے لئے بولا گیا ہے +

(۱) جب کسی دوار کو کسی عرق یا پانی میں کھل کیا جاتا ہے تو گاہے کہا
 جاتا ہے کہ مثلاً اسکو سات پٹ دیں اس کا مطلب یہ ہے کہ اس دوار کو کھل میں
 ڈال کر وہ عرق اسقدر ڈالیں کہ دوار سے ایک انگل اوپر آ جائے، اور اسقدر کھل
 کیا جائے کہ وہ خشک ہو جائے، یہ ایک پٹ ہوا۔ اسی طرح دوبارہ اور سہ بارہ
 کریں، اور سات تک پہنچائیں +

(۲) کسی چیز کو گرم کر کے کسی سیال میں بھجانے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں مثلاً
 اگر یہ کہا جائے کہ ”سوئے کو تیل میں سات پٹ دیں“ تو اس کا مطلب یہ ہے کہ
 سوئے کو گرم کر کے تیل میں بھجائیں۔ یہ ایک پٹ ہوا۔ اسی طرح سات مرتبہ کریں +
 (۳) گاہے آنچ دینے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں، مثلاً اگر کہا جائے کہ مرجان
 کو اورک کے پانی میں کھل کر کے دس سیر ایلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح تین پٹ
 دیں۔ اس کا مطلب یہ ہوگا کہ ہر بار اورک کے پانی میں کھل کرنا پڑے گا، اور ہر بار
 دس سیر ایلوں کی آنچ دینی ہوگی +

اسی تیسرے معنی کے لحاظ سے ذیل میں پٹ کی چند قسمیں درج کی جاتی ہیں
 جو عمل تکلیس سے مناسبت رکھتی ہیں +

آئینج (پٹ) کی مختلف اصطلاحیں

بارہ پٹ اگر کسی ترکیب میں "بارہ پٹ" کی آئینج دینا لکھا ہو، تو ایک ہاتھ لمبا ایک ہاتھ چوڑا، اور ایک ہاتھ گہرا گہرا کھود کر آگ دینا چاہئے۔ ہاتھ: گہنی سے لیکر درمیان کی انگلی کے اخیر پورے تک سمجھنا چاہئے۔

بالو پٹ ایک مٹی کے گھڑے میں ریت بھر کر اور درمیان میں دو رکھ کر منہ بند کر کے چاروں طرف اپنے یا کوٹلوں کی مقررہ آئینج دیں۔ یہ بالو پٹ کہلاتا ہے۔

بجر پٹ تین ہاتھ لیے، تین ہاتھ چوڑے، اور تین ہاتھ گہرے گہرے کے ایک تہائی حصے میں پہلے مینگیاں، پھر اُپلے، پھر لکڑیاں بچھائیں، بعدہ دوا کا بوتہ رکھ کر اس کے اوپر لکڑیاں، پھر اُپلے، پھر مینگیاں بچھا کر آگ لگا دیں۔ پس ہر کے بعد سرد ہونے پر دوا نکال لیں، یہ آئینج بجر پٹ کی آئینج کہلاتی ہے۔

بھاند پٹ ایک گھڑے میں چادل کی بھوس بھر کر اور درمیان میں دو رکھ کر چوہے پر رکھیں، اور نیچے مقررہ وقت تک آگ جلائیں۔ یہ بھاند پٹ کہلاتا ہے۔

بھودھر پٹ زمین کو دوا بنگل کھود کر اس میں سمپٹ رکھیں، اس کے اوپر مقررہ وزن کے مطابق اُپلے رکھ کر آگ دیں۔ یہی بھودھر پٹ کہلاتا ہے۔ اُپلے جس قدر ترکیب میں لکھے ہوئے ہوں، اُسی قدر ہونے چاہئیں۔

سمپٹ کسی دھات کی ڈبیہ میں دوا رکھ کر دھکنے سے خوب مضبوطی سے ڈھانکنا، یا دو بوتلوں، یا دو کوزوں یا دو پیالوں کے درمیان بچکے لب ہموار ہوں، دوا رکھ کر کپڑوں کی کرنا سمپٹ کہلاتا ہے۔ سمپٹ کے بعد آئینج دی جاتی ہے۔ جب دوا کو پیالوں یا کوزوں میں سمپٹ کیا جاتا ہے، تو اس کے واسطے مخصوص نام مقرر ہوئے ہیں۔ سمپٹ کے طریقہ کا نام پٹ جہتر بھی ہے۔

سیتل پٹ ایسی آئینج سیتل پٹ کہلاتی ہے جو ایک چھوٹے گڑھے میں ایک دو سیر ایلوں کی بند کر کے دی جائے۔

شراو سمپٹ دیکھو "سمپٹ"۔

کیوت پٹ اگر کسی ترکیب میں کیوت پٹ کی آئینج دینا لکھا ہو تو ایک چھوٹا گڑھا جس میں پاؤ سیر یا اس سے کم اُپلے آسکیں کھود کر آئینج دیں۔

گلت پٹ کی آئینج ایسے چھوٹے گڑھے میں دی جاتی ہے، جس میں دوا

تین اُپلے آسکیں +
گنہ پٹ ایک گھڑے میں متعدد سوراخ کر کے اُسکے اندر کوئلے بھر دیں اور
 درمیان میں دوا رکھ کر چند گھنٹے ہوئے کوئلے بھی ڈالیں، اور منہ
 بند کر کے رکھ دیں۔ سرد ہونے پر دوا نکالیں۔ اس طرح آئینہ دینا گنہ پٹ کہلاتا ہے
گچ پٹ اکثر کشتہ جات کی ترکیب میں یہ لفظ آتا ہے، اور اس طرح لکھا جاتا ہے
 کہ اسے گچ پٹ کی آئینہ دیں۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ زمین میں ایسا
 گڑھا کھودیں جو لمبائی، چوڑائی، اور گہرائی میں ڈیڑھ ہاتھ ہو (یعنی ڈیڑھ ہاتھ
 لمبے ہوں) اور اس میں جنگلی اُپلے بھر کر درمیان میں کشتہ رکھیں، اور اوپر کے
 حصہ میں آگ لگا دیں۔ مگر بعض لوگوں کے نزدیک ایک گڑھا چوڑا اور گہرا ایک
 گڑھا لمبے (گڑھا ہونا چاہئے) (یہ صحیح نہیں ہے) +

گور پٹ کی آئینہ ایک چھوٹے گڑھے میں، جس میں ایک سیر کو برکا چورہ یا چاول
 کی بھوسہ آٹکے دیئے جاتے +
لاوک پٹ سبب میں رکھی ہوئی دوا کو نیچے رکھ کر اُسکے اوپر کوئلے، چاول کی
 بھوسہ، یا اُپلوں کا چورہ رکھ کر آگ دینا لاوک پٹ کہلاتا ہے +
لکھ پٹ لکھ پٹ کا دوسرا نام ہے +

مرد بھانڈ پٹ ایک گھڑے میں مٹی بھر کر اور اُس کے درمیان دوا رکھ کر
 منہ بند کر کے چو لھے پر رکھیں، اور اُس کے نیچے مقررہ
 وقت تک آگ جلا لیں۔ اس کو مرد بھانڈ پٹ کہتے ہیں +

مہا بجر پٹ لکھاروں کے آدھ کی طرح دس بارہ سن اپلوں کی آئینہ
 دینے کو کہتے ہیں +
مہا پٹ کے واسطے ایک گڑھا لمبا۔ ایک گڑھا چوڑا۔ ایک گڑھا گہرا کھود کر
 آئینہ دیتے ہیں +

گل حکمت (طین حکمت) اور کیڑوں کی

گو گل حکمت اور کیڑوں کی کا تعلق بہ تخصیص کشتہ سازی سے نہیں ہے،
 لیکن کشتہ سازی کے ذیل میں چونکہ اس کا ذکر آگیا ہے، اور اس سے کافی
 مناسبت رکھتے ہیں، اسلئے اسی مقام پر اس کا تذکرہ زیادہ مناسب
 معلوم ہوتا ہے +
گل حکمت گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہاون دستہ

سے خوب کوٹیں۔ جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جائے تو اسے آبخورہ یا شیشی پر ہر طرف سے لگا کر خشک کر لیں۔ یہ مٹی گرمی اور آبخ سے پھٹنے نہیں پاتی ہے۔
گاہے کپڑوئی کو بھی گل حکمت کہتے ہیں۔
گل حکمت تیار کرنے کی دوسری ترکیب اوپر "بوتہ" کے ذیل میں

درج ہے۔
کپڑوئی کپڑوئی سے مراد ہے کہ کوزہ، مٹی کے برتن، یا آتش شیشی پر کپڑا اور گیلی مٹی لپیٹ کر خشک کر لیتے ہیں۔ اس سے فائدہ یہ ہونچتا ہے کہ کپڑوئی کیا ہوا ظرف گرمی اور آبخ سے ٹوٹے نہیں پاتا ہے۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی ہونچتا ہے کہ ہوا اسکی وجہ سے نہ اندر جاسکتی ہے اور نہ اندر کے بخارات باہر آسکتے ہیں۔

بعض مرتبہ معمولی چکنی مٹی کی بجائے گل ملٹانی لگاتے ہیں، جو زیادہ پادار ثابہ

ہوتی ہے۔

تخمیر و تعفین (خمیر بنانا اور سٹرانا)

تخمیر و تعفین طبعی اعمال ہیں، جس کے نتیجہ میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہو جاتی ہیں، مثلاً جوہر شراب (الکھول)، سرکہ، مختلف قسم کی ترشیاں، اور مختلف بودار اشیا، وغیرہ۔

اسی مناسبت سے ذیل میں شراب، نمید، سرکہ، اور کاجی وغیرہ کا ذکر کیا جاتا ہے۔

شراب (خمر) شراب مختلف چیزوں سے بنائی جاتی ہے، اسی وجہ سے شراب کی مختلف قسمیں ہیں، اسی طرح بعض قسموں میں جوہر

شراب زیادہ ہوتا ہے، اور بعض میں کم۔ اسی تناسب کے لحاظ سے شراب ہلکی اور تیز کھلاتی ہے، شراب جن چیزوں سے بنائی جاتی ہے، ان میں مٹھا س (اجزاء سکریہ) یا نشاستہ کا ہونا ضروری ہے، مثلاً انگور، کشمش، منقہ، مہوہ، چھوہ، کھجور، جو، گیہوں، چاول وغیرہ۔

ایسی شراب کشید کرنے کا ایک عام اور مشہور طریقہ یہ ہے کہ قند سیاہ (رگڑ)، پوست تازہ درخت ببول، اور پوست تازہ درخت بیری، ٹکڑے ٹکڑے کر کے سب کو خیم میں ڈال کر بقدر مناسب پانی ڈالیں، اور رگڑ کا دلوں حصہ گل مہوہ خشک ایک کپڑے کی تھیلی میں بہت ڈھیلہ باندھ کر خیم میں چھو دین

اگر کشمش و موز جیسے میوہ جات ملائے ہوں تو اُن کو بھی خم میں ڈال دیں۔ جب خم میں لہج اُٹھ آئے، تو کھل مہوہ کی تھیلی جدا کر کے بدستور عرق کھینچیں +
اگر شراب میں طبی اعراض سے زیادہ نشہ اور مدہوشی چاہیں، تو اجوائن خراسانی، بھنگ، تخم و صتورہ، اور پوست خنشاں بقدر مناسب ایک شبانہ رو تر کر کے بہ وقت کشیدگی لہن میں ملائیں۔ اسی طرح اگر مقوی ادویہ وغیرہ ملائی ہوں، تو ان کو ایک شبانہ روز بقاعدہ خیساندہ تر کر کے بہ وقت کشیدگی لہن میں ملائیں۔ کیونکہ ایسے اجزاء کے لہن میں ڈالنے سے اکثر اوقات لہن خراب ہو جاتا ہے، اور ان اجزاء کی بھی کیفیت و تاثیر بگڑ جاتی ہے +

علیٰ ہذا اگر شراب میں آب گوشت ملا ناہو، تو بخنی بنا کر بہ وقت کشیدگی ملائیں، اور اگر دودھ ملا نا ہو تو وہ بھی تازہ، خام بہ وقت کشیدگی لہن میں ملائیں اگر ایک دفعہ کی کشید کردہ شراب میں دوسری مرتبہ اجزاء ملا کر شراب کشید کی جائے، تو یہ شراب دو آتشہ کہلاتی ہے، جو نسبت تیز ہوتی ہے۔ یعنی ایسی شراب میں پانی کے اجزاء کم، اور شراب کے اجزاء زیادہ ہوتے ہیں۔ اسی طرح اگر بار بار عمل کیا جائے، تو پانی کے سارے اجزاء تقریباً معدوم ہو جاتے ہیں، اور خالص حیر شراب باقی رہ جاتا ہے، جو آگ کو بہت آسانی کے ساتھ پکڑ لیتا ہے۔ اگر شراب میں پانی کے اجزاء بہت ہی خفیف مقدار میں ہوں، تو تازہ چونہ کی ڈلی ڈالنے سے پانی کے یہ اجزاء اس ڈلی میں جذب ہو جاتے ہیں، اور وہ پانی سے تقریباً خالص ہو جاتی ہے +

نمیز (ارشٹ) نمیز بھی ایک خاص قسم کی بغیر مقطر کی ہوئی شراب ہے، اسکے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ اول ایک یا چند

اجزاء کو خیساندہ کر کے جو شانہ بناتے ہیں۔ جب نصف پانی باقی رہتا ہے، تو دوسرے اجزاء ملا کر ایسے مٹی کے برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھتے ہیں، جو نصف تک خالی رہے۔ اسکے بعد دو چار مرتبہ لکڑی سے دوا کو جنبش دیتے ہیں۔ بعد ازاں جب دوا میں جوش آ کر فرو ہو جاتا ہے تب سنگین کپڑے میں بلا جنبش و مالش کے چھان کر جینی یا شیشہ کے ظرف میں رکھتے ہیں +

فرق :- درابہ اور نمیز (ارشٹ) میں فرق یہ ہے کہ اول میں ادویہ کو صرف خیساندہ کرتے ہیں، اور دوسرے میں ایک یا چند ادویہ کا جو شانہ کیا جاتا ہے، باقی تر کھینچا جاتا ہے +

لہٰذا لہن، جوش اور تخمیر و رسپال جس میں تخمیر و جوش آ رہا ہو +

در بہرہ (آسنہ) | در بہرہ ایک خاص قسم کی بغیر مقطر کی ہوئی شراب ہے۔ اس کے بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ نشہ کے اجزاء کو نئی کے ایکسٹریکٹ میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالیں کہ نصف برتن خالی رہے۔ ابہ اڑاں اس برتن کو گھوڑے کی نیدیں اس طرح دفن کر دیں کہ برتن کا کانسٹھول اور بند کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین چار روز تک لکڑی سے دوار کو حرکت دیتے رہیں۔ بعد ازاں مگراں رہیں۔ جب دوا جوش مار کر خود بخود اُس کا جوش فرو ہو جائے، تب بدون ملنے اور جنبش دینے کے سنگین کپڑے سے چھانکر شیشی یا چینی کے برتن میں رکھیں۔

سرکہ (خل) | جس شے میں مٹھاس یا نشاستہ ہوتا ہے، اُس کا رس، یا آب حوشاندہ یا خنیا ندہ لیکر کچھ دنوں رکھ دھوڑتے ہیں تو اس میں اختلاہ خلی پیدا ہو جاتا، اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی اُصول پر گنے اور جامن کے رس، گڑ، انگور، کھجور، انجیر، تاڑی، جو، گھوہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

سرکہ بنانے کے لئے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملا دینا چاہئے، یا سرکہ کا گھڑا ہونا چاہئے، جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو، تاکہ وہ اختلاہ خلی پیدا کرنے میں معاون ہو۔

گنے کے رس کا سرکہ: گنے کا رس لیکر ایک گھنے گھڑے میں، یا ایسے گھڑے میں، جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہو، ڈال کر مٹھ بند کر کے رکھ دیں۔ یہاں تک کہ اُس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر رکھیں اور استعمال میں لائیں۔

اگر سرکہ کو تیز کرنا منظور ہو تو سیال میں تھوڑی سی رائی ڈال سکتے ہیں۔ گڑ کا سرکہ (سرکہ قندی): گڑ دس سیر کو پچیس سیر پانی میں ڈال کر گھنے برتن میں رکھیں، اور مٹھ بند اور گل حکمت کر کے گھوہوں کے انبار میں، یا زمین میں دفن کر دیں۔ پندرہ بیس روز کے بعد چھان کر اُسی برتن میں، یا کسی دوسرے سرکہ کے برتن میں ڈال کر گل حکمت کر کے اکیس روز تک زمین میں دفن رکھیں۔ اس کے بعد دیکھیں، اگر درست ہو گیا تو خیر، ورنہ پھر اکیس روز تک دھوپ میں رکھیں۔

سرکہ شکر | اسی ترکیب سے شکر کا سرکہ بھی بنا سکتے ہیں۔ سرکہ انگوری: شہتے، یا کشمش، یا پنج سیر لیکر گڑ و غبار و ترشکوں

خوب اچھی طرح صاف کر کے بند رہ یا بیس سیر پانی کے ہمراہ ایک مٹی کے چکنے گھڑے میں، یا ایسے گھڑے میں جو پہلے سے سرکہ کا استعمال شدہ ہو، ڈالیں اور منہ خوب اچھی طرح بند کر کے بحفاظت رکھیں۔ اکیس روز کے بعد اس میں پٹکری، نمک لاہوری، ہر ایک پانچ تولہ ڈال کر پھر منہ بند کر دیں۔ تیس روز کے بعد چھان لیں، اور کام میں لائیں +

اگر گھڑا چکنا نہ ہو، یا پہلے سے سرکہ کا استعمال شدہ نہ ہو تو اس کے اندر سوم، چربی، ہر ایک پانچ تولہ تک پر گرم کر کے مل دیں +
تنبیہ :- (۱) اگر انگور یا کشمش تازہ ہوں تو انکا پانی نکال کر اس سے سرکہ بنا سکتے ہیں +

(۲) چھواریے اور بخیر وغیرہ کا سرکہ بھی مذکورہ بالا ترکیب سے بناتے +
سرکہ شراب : ہلکی شراب کو اگر کھول کر ایسی جگہ رکھ دیں، جہاں وہ ہوا سے محفوظ نہ ہو اور فضا کی حرارت ۶۸ سے ۷۰ درجہ (مقیاس مروج سے) ہو، تو وہ سرکہ میں تبدیل ہو جاتی ہے +

اس کو سرکہ ہندی اور آبکا مہ بھی کہتے ہیں +

ہندی کتابوں میں اس کے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں !
(۱) بغیر وٹھوئیں کی آگ پر تھوڑا زہیرہ، لسن، اور تیل ڈال کر اس کے اوپر ایک مٹی کا مستعمل برتن اندھا کر کے رکھ دیں، تاکہ تیل وغیرہ کے آگ پر ڈالنے سے جو دھواں اٹھے، وہ برتن میں جذب ہو جائے۔ اسکے بعد رانی، نمک، اجوائن اور زہیرہ کو پانی میں حل کر کے ظرت مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کر کے دھوپ میں رکھیں، تاکہ ترش ہو جائے (گرمی میں جلدی اور سردی میں دیر سے ترش ہو گا) +
یہ کابخی جس قدر چھانی ہوگی اسی قدر بہتر ہوگی۔ اس کابخی میں کاسے ماش کے برے ڈال کر بھی کھاتے ہیں +

(۲) کابخی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے، وہ چاول، گیہوں، جوہوار وغیرہ سے بنائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک، یا جتنے چاہیں، لیکر چینی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی سے بھر کر قدرے نمک اصناف کر کے برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر دیں۔ بعدہ چالیس روز تک دھوپ میں، یا چوسٹے کے نیچے رکھیں، تاکہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد صاف کر کے کام میں لائیں +
(۳) کابخی بنانے کا طریقہ ایک یونانی کتاب میں یہ لکھا ہے :

گیہوں کی موٹی گرم روٹی بوزن آدھ سیر لیکر ایک ہانڈی میں بند کر کے رکھیں۔ جب متعفن ہو جائے تو خوب کچل کر پانچ سیر سرکہ، اور آدھ پاؤنک ملا کر چار ہفتہ دھوپ میں رکھ کر جھان لیں، اور پودینہ چھ تولہ، سونٹھ تین تولہ، مرچ سیاہ پانچ تولہ، تخم پالک دو تولہ ملا کر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں، اور کپڑے سے نچان کر شیشوں میں رکھیں۔

روغن روغن

زیادہ روغن ادویہ اگر روغن ایسے تھنوں سے نکالنا مطلوب ہو، جن میں روغن سے روغن حاصل کرنا اجزاء کافی ہوں، مثلاً بادام، چلغوزہ، مغز کدو، تخم کدو وغیرہ) تو ان سے روغن نکالنے کے چند طریقے ہیں:

پہلا طریقہ: کولہ میں پٹر کر روغن نکالا جاتا ہے، جس طرح کہ سرسوں اور تل کا روغن نکالتے ہیں۔ مالکنگنی تار روغن بھی کولہ کے ذریعہ نکالا جاتا ہے۔
دوسرا طریقہ: مغز بات، یا تخم کو کچل کر اور پانی ملا کر پکائیں، خوب پکینے کے بعد آگ سے اتار کر رکھیں۔ روغن پانی کے اوپر اور فضلہ نیچے ہو گا۔ روغن کو باہشتگی کا پتھ کر علیہ کر لیں۔ اس ترکیب سے روغن ارند ہی بھی تھوڑے پیمانہ پر نکالا جاتا ہے۔

تیسرا طریقہ: مغزیات کو کچل کر تھوڑی مصری اور تھوڑا پانی ملا کر نیم گرم بنوڑتے ہیں، اس تدبیر سے روغن نکل آتا ہے۔
چوتھا طریقہ: مغزیات کو دُر دُر کوٹ کر اس میں قدرے مصری اور پانی ملائے ہیں، پھر تانبے کے قلعی دار برتن یا چینی کے برتن میں رکھ کر کولہوں کی آگ پر رکھتے ہیں، جب یہ گرم ہو جاتا ہے تو مٹھی یا تھچے سے دباتے ہیں (برتن کو فوراً ترچھا رکھیں) اسی طرح چند بار کرنے سے روغن نکل آتا ہے۔

پانچواں طریقہ: مغز تخم کدو اور تخم کا ہو جیسی چیزوں کو باریک پسکر اور لبدی بنا کر مویج کے اندر رکھیں، اور آگ پر گرم کر کے اس قدر زور سے بلدیں کہ تمام روغن نکل آئے، اور اسکے نیچے چینی یا شیشہ کا برتن رکھیں، تاکہ روغن اس میں گرتا ہے۔
کم روغن ادویہ سے اگر ایسی ادویہ کا روغن نکالنا ہو، جن میں روغن کم ہو، تو اس کی روغن حاصل کرنا ترکیب یہ ہے کہ ایک قلعی دار پتیلی میں نصف حصہ تک پانی بھر دیں، اور اپیر باریک صافی باندھ کر صافی کے اوپر دوا کے نیم کو فٹہ رکھ دیں، اور پتیلی کے کناروں پر آٹا لگا کر اس پر تویا کوئی دوسرا لوسہ کا برتن رکھیں۔ لیکن

تو سے کو دواسے قدرے اوپر رہنا چاہئے۔ اس کے بعد پتیلی کے نیچے آگ جلا لیں، اور تو سے کے اوپر کچھ کوئلے سلگا کر رکھیں۔ کچھ عرصہ میں پانی کے اندر روغن نکل آئے گا پھر آہستگی پتیلی کو چولہے سے اتار کر کھولیں، اور سرد ہونے پر پانی سے روغن کا بچہ لیں۔ اس ترکیب سے روغن ہیرہوئی، روغن لونگ، روغن دارچینی، وغیرہ نکالا جاسکتا ہے۔

بہت ہی کم روغنی ادویہ اگر ایسی ادویہ کا روغن حاصل کرنا ہو، جن کے اندر روغنی سے روغن حاصل کرنا اجزاء بہت ہی کم ہوں، تو اس کی ترکیب یہ ہے :

پھولوں کا تیل : (۱) اگر ادویہ پھول کی قسم سے ہوں، اور وہ بھی تازہ ہوں، تو اس سے روغن بنانے کی ایک صورت یہ ہے کہ تازہ اور صاف پھول چار حصہ لیکر پانچ حصہ تلوں کے تیل (یا کسی دوسرے تیل) میں ڈال کر آفتاب میں رکھیں۔ جب دس بارہ روز گزر جائیں، اور پھول اچھی طرح مرجھا جائیں، تب پھولوں کو مل کر روغن صاف کر لیں، اور شیشی میں رکھیں۔ اگر روغن قوی اثر بنانا ہو تو اسی روغن میں دوسری مرتبہ تین حصے اور تیسری مرتبہ دو حصے پھول ملا کر اسی طرح دھوپ میں رکھیں، اس کے بعد روغن کو صاف کر کے کام میں لائیں۔

اس ترکیب سے روغن گل اور روغن بابونہ وغیرہ بنایا جاتا ہے۔ روغن مونچر بھی اسی ترکیب سے بنایا جاتا ہے۔ اس کے علاوہ دوسرے تازہ پھولوں کا روغن بھی اس ترکیب سے بنائے جاتے ہیں۔

دوا کا تیل میں پکانا : دوسری ترکیب یہ بھی ہے کہ تازہ پھولوں کا رس نچوڑ کر تین حصے میں دو حصے تلوں کا تیل ملا کر اس قدر پکائیں کہ پانی جل کر صرف تیل باقی رہ جائے۔ لیکن جس قدر نرم آئینہ پکائیں گے، اسی قدر عمدہ ہوگا، اس کے بعد صاف کر کے رکھیں۔

اگر پھول یا دوا خشک ہو تو اول اس کو پانی میں بھگو رکھیں۔ بعد ازاں جوشاندہ بنائیں۔ جب خوب پک چکے، تو آگ سے علیحدہ کر لیں، اور جس قدر آب جوشاندہ ہو، اس سے نصف وزن تلوں کا تیل دیا کوئی دوسرا تیل ملا کر یہاں تک پکائیں کہ پانی جل کر صرف تیل باقی رہ جائے، بعد ازاں اس کو صاف کر کے شیشی میں رکھیں۔

تیل میں پکانے کی دوسری ترکیب : یہ بھی ہے کہ تلوں کے تیل میں خشک دوا کو ڈال کر اس قدر پکائیں کہ دوا کا رنگ سرخ مائل بہ سیاہی ہونے لگے۔ پس آگ سے

اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے سے چھان کر رکھیں۔
 اگر پھولوں کے علاوہ سبزیوں اور تازہ جڑوں کا روغن بنانا ہو تو ان کا
 شیرہ (رس) نکال کر تلوں کے تیل وغیرہ کے ہمراہ پکی کر روغن بنانا چاہئے۔ لیکن
 اگر پتے اور جڑ وغیرہ خشک ہوں تو خشک پھولوں کے روغن کے مانند ان کا
 جوشاندہ بنا کر روغن بنایا جاسکتا ہے۔

تنبیہ :- مذکورہ بالا روغنوں کی ترکیب میں (جن میں دوا کو تلوں
 کے تیل میں پکاتے، یا دھوپ میں رکھتے ہیں) تلوں کے تیل میں
 دواؤں کی قوت لینا مقصود ہے۔

بسا کر تیل نکالنا گاہے تلوں کو خوشبودار پھولوں میں بساتے ہیں، اور پھر تلوں کا تیل
 کو لھو کے ذریعہ نکالتے ہیں، جیسے روغن چندیانہ۔

روغن مرکب گاہے بجائے ایک کے چند اور یہ سے بھی بہ طرق بالا روغن بنایا
 جاتا ہے۔ بعض اوقات مرکب روغن بنائے ہیں دواؤں کو کسی تیل میں استعمل
 جو ش دیا جاتا ہے کہ دوا سرخ مائل ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد صاف
 کر کے رکھتے ہیں۔ اور بعض مرکب روغن اس طرح بنائے جاتے ہیں کہ پہلے دواؤں کا
 جوشاندہ بناتے ہیں۔ بعد ازاں آب جوشاندہ میں تیل ملا کر روغن تیار کرتے ہیں۔
 اگر تیل میں زعفران و کافور وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں شامل کرنی
 ہوں تو تیل کو آگ سے اتار کر صاف کرنے کے بعد خوشبودار دوا خوب حل
 کرنا چاہئے۔

اس روغن کو نہایت نرم آئینہ پر پکانا چاہئے، تیز آگ پر پکانے سے
 اس کی قوت زائل ہو جاتی ہے۔ اسی طرح بعض اوقات روغن پیتال خنتر جل خنتر
 اور گربہ خنتر وغیرہ کے ذریعہ بھی نکالا جاتا ہے۔

پیتال خنتر

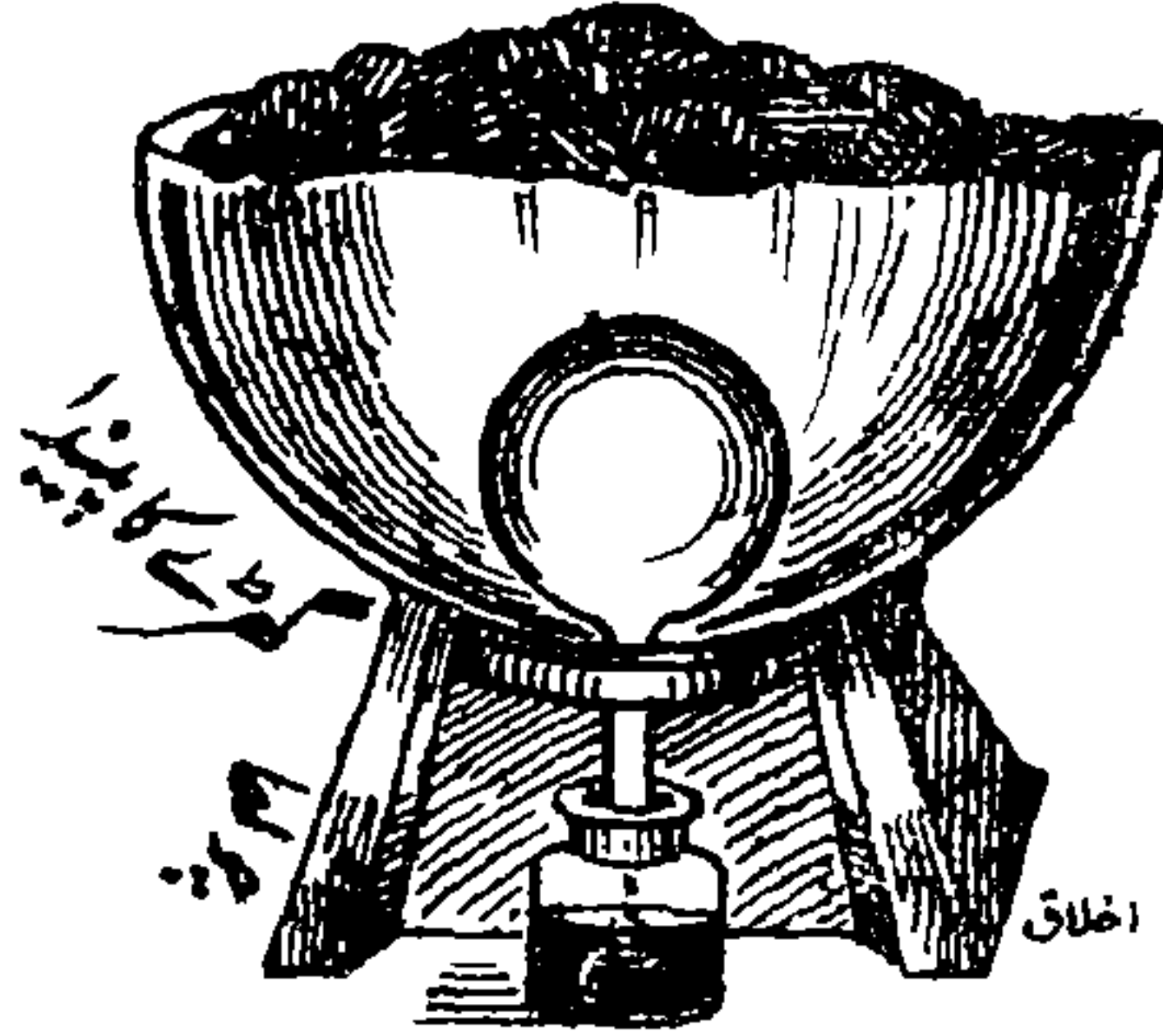
پیتال خنتر (یا) پیتال خنتر اس ترکیب سے روغن و طلا (روغن طلا)
 کشید کیا جاتا ہے، اسکی متعدد صورتیں ہیں:

ایک ترکیب یہ ہے کہ پہلے آتش شیشی پر کپڑی کریں، یعنی اسپرکٹرا اور
 مٹی لپیٹ کر خشک کریں، پھر جس چیز کا تیل نکالنا ہو، اسکو نیم کوفتہ کے (بشرطیکہ
 وہ کوفتنے کے قابل ہو) شیشی میں ڈال دیں، اور اس کے منہ میں لوسے کے تار
 یا گھوڑے کی دم کے بال اٹکا دیں، تاکہ شیشی کے اوپر دھانے کے وقت اندر کی

دوا با ہرنہ بھل سکے ، لیکن روغن رقیق بہ کنہ کل سکے ، پھر ایک گھڑا لیکر اس کا
پنڈا الگ کر کے بھینک دیں ، اور گھڑے کو اٹا کر کے چوٹھے پر رکھیں ، اور
شیشی کی گردن گھڑے کے منہ سے گزار کر اوندھا دیں ، اور گھڑے میں
اُپلے بھر کر آگ لگا دیں۔ اور شیشی کے منہ کے نیچے کوئی برتن رکھ دیں ، جس میں
تیل جمع ہو سکے۔ جب گرمی پہونچے گی تو شیشی کی دوا سے روغن بہ کر نیچے کے
برتن میں ٹپکے گا ۔

اگر آتش شیشی وقت پر نہ مل سکے تو مٹی کے کوزہ میں نیچے کی طرف
سوراخ کر کے شیشی کی بجائے استعمال میں لاسکتے ہیں ، جیسا کہ تیسرے
طریق میں لکھا گیا ہے ۔

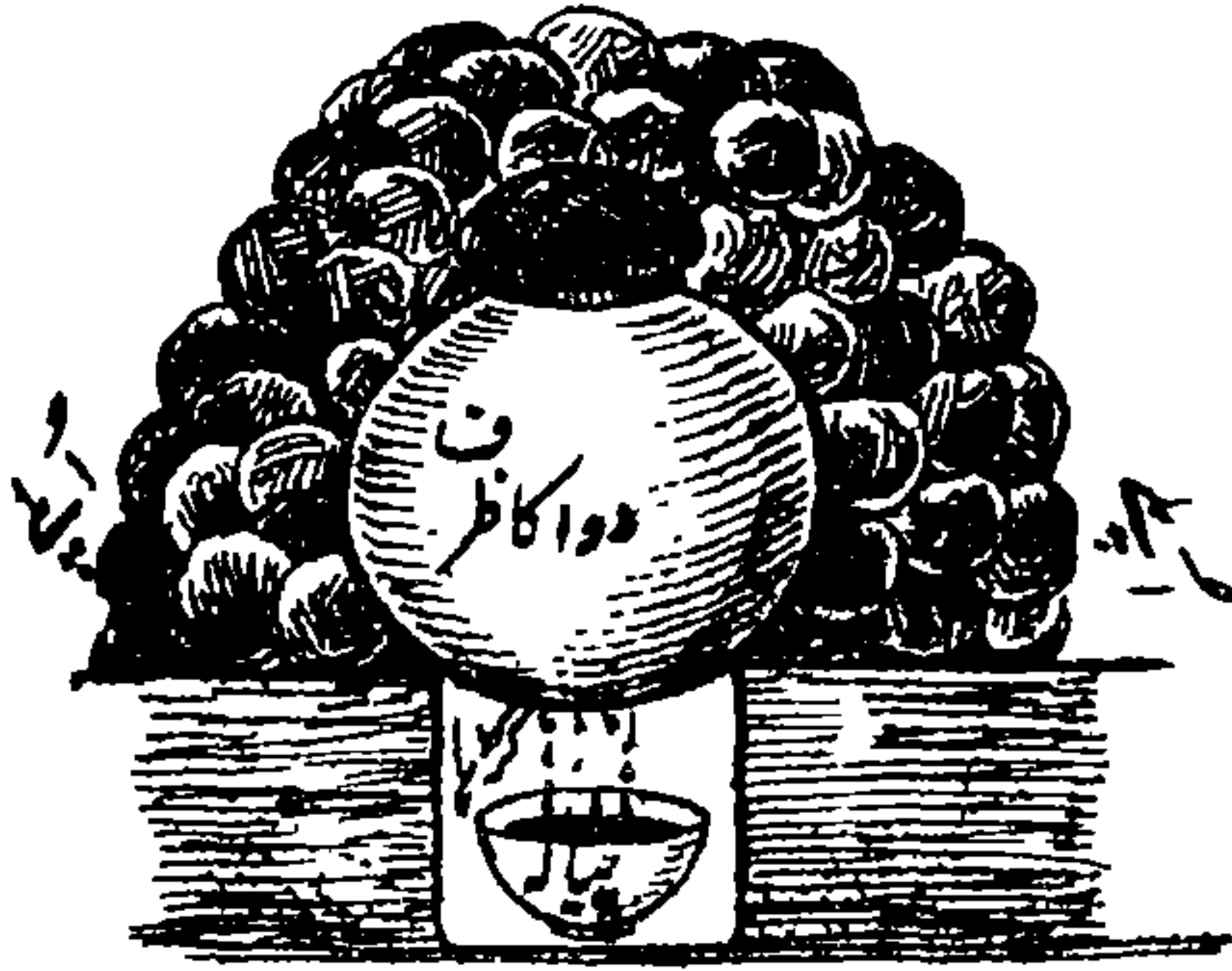
اُپلے



نقشہ ہتال جستر

دوسری ترکیب یہ ہے کہ ایک مٹی کا مستعملہ برتن (مثلاً مشکہ) لیکر
اس کے پنڈے میں تین چار بار ایک سوراخ کر دیں ، اور برتن کو دوا سے بھر کر
اور منہ پر سر پوش رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کر دیں۔ اسکے بعد زمین میں ایسا گڑھا
کھودیں ، جس کے بالائی حلقہ پر طرف مذکور اچھی طرح رکھا جاسکے ، لیکن اس کے
اندرون نہ چلا جائے۔ بعد گڑھے کے اندر چینی کا پیالہ رکھ کر اس کے اوپر طرف مذکور
اس طرح رکھیں کہ برتن کے پیٹے کے سوراخ عین پیالہ کے اوپر رہیں ، تاکہ جو
تیل ان سوراخوں سے نکلے۔ وہ پیالہ میں ٹپکتا رہے۔ گڑھے کی درزوں کو اچھی
طرح بند کر کے گڑھے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف اُپلے چن کر آگ لگائیں۔
آگ کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکلا کر مشکہ کے سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں
ٹپکے گا۔ آگ کے سرد ہونے پر باہر سے مٹی علیحدہ کر کے برتن کو علیحدہ کریں ، اور

نیچے کے پیالہ سے جمع شدہ تیل کام میں لائیں +
اگر مذکورہ بالا ترکیب میں گڑھے کے دونوں طرف اس طرح سوراخ کر دیں
کہ تیل ٹپکتا ہوا نظر آئے تو بہتر ہے۔ جب تیل کا ٹپکنا بند ہو جائے، اس وقت
آگ علیحدہ کر دیں۔



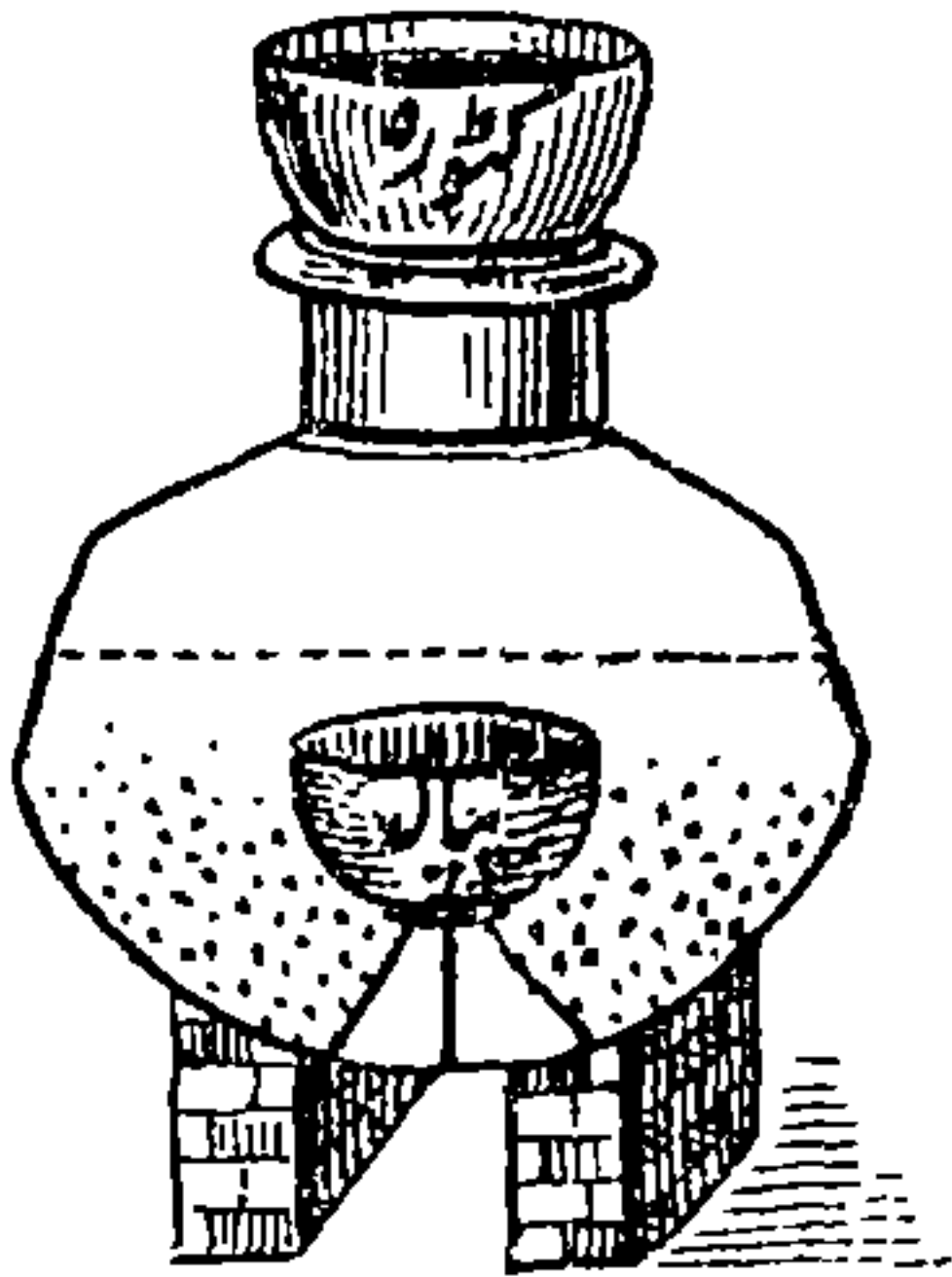
طریق دیگر: ایک بڑا گھڑا توڑ کر اس کا پیندا علیحدہ کر دیں، اور صرف اوپر
کا حصہ اوندھا کر کے چولھے پر رکھیں، اور گردن کے مقام پر دوا کا برتن، جس کے
پیندے میں سوراخ ہوں، رکھ کر درز و نگو گل حکمت سے مضبوط کر دیں، اور چولھے
میں گھڑے کی گردن کے مقابل سوراخوں کے نیچے پیالہ رکھیں، اور برتن کے اوپر
پیندا علیحدہ کئے ہوئے گھڑے میں برتن کے چاروں طرف اور اوپر اچھے رکھ کر آگ
لگا دیں۔ آگ کی گرمی کے باعث وہ اسے تیل نکال کر نیچے پیالہ میں جمع ہو گا۔ تیل کے
جمع طور پر پیالہ میں گرنے کے واسطے سوراخوں کے اندر تار رکھ دیتے ہیں۔ انکے ذریعہ
سے تیل سیدھا پیالہ میں گرتا ہے۔

طریق دیگر: ایک بڑا گھڑا لیکر اسکے پہلو میں سوراخ کریں، اور دواؤں کو
آتش شیشی میں ٹوٹا کر اسکی گردن اس سوراخ سے باہر کی طرف اس ترکیب سے نکالیں
کہ اس کا رخ نیچے کی طرف ہے، تاکہ اس سے جو تیل ٹپکے، وہ اسکے عین نیچے رکھے
ہوئے پیالہ میں ٹپکتا رہے، اور شیشی کی گردن اور گھڑے کے مقام وصل کو اچھی
طرح گل حکمت کر کے گھڑے کے خالی حصے میں ریگ بھر دیں، اور چولھے پر رکھ کر نیچے
آگ جلا لیں۔ ریگ کے گرم ہونے سے شیشی کی ادویہ کو حرارت پہونچے گی اور
روغن ٹپکے گا۔

گر بہ جنتر

اس جنتر کے ذریعہ زیادہ تر تیل نکالا جاتا ہے، اگر یہ اس سے عرق بھی نکالا جاسکتا ہے۔ اسکی ترکیب یہ ہے کہ ایک مٹی کی بانڈنی، یا تانبے کا دیگی لیکر اس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پا یہ رکھ کر اس کے اوپر چینی کا پیالہ رکھیں اور اینٹ کے چاروں طرف ادویہ، جن کا تیل نکالنا ہے، نیم کو بکرتے ڈال دیں (یا چینی کے پیالہ کوتاروں سے باندھ کر دیگی کے وسط میں لٹکا دیا جائے، اور تار کا اخیر سر اگلے میں باندھ دیا جائے) اور دیگی کے منہ پر ایک برتن، جس کا پیندا محذب ہو، رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کر دیں، اور دیگی کو چولہے پر رکھا ریچے آگ

تصویر گر بہ جنتر



جلائیں، اور اوپر کے برتن میں سرد پانی بھر دیں۔ ادویہ سے بخارات اٹھ کر اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت میں چینی کے پیالہ میں گریئے گا۔

طریق دیگر: ایک دیگی میں نصف تک پانی بھر کر چولہے پر رکھتے ہیں، اور دیگی کے منہ پر ایک مضبوط کپڑا باندھ کر اس کے اوپر نیم کو باندھ دیتے ہیں، اور اس کے اوپر ایک کٹورہ باندھ کر اس کے منہ پر رکھ دیتے ہیں، تاکہ کٹورے کے دھوڑے کپڑے سے روکا جاسکے، اور بخارات کے زور سے اس کے منہ سے نہ پھوڑے۔ دیر بعد کٹورہ اٹھا کر کپڑے اور ٹپلی بنا کر گرم کسی لکڑی کے ٹکڑے میں بچھو دیتے ہیں۔ اس طرح چند بار کرنے سے ادویہ کا تمام تیل نکل آتا ہے۔ اس میں جو تھوڑا بہت پانی ہوتا ہے، اس کو نرم آگ پر رکھ کر خشک کر لیتے ہیں، یا تیل کو باہر نکال دیتے ہیں۔ علیحدہ کر لیتے ہیں۔ نیچے پانی رہ جاتا ہے۔

گر بہ جنتر دوسرے طریقوں سے بھی بنایا جاتا ہے، جو زیادہ تر عرق کشید کرنے کے کام آتا ہے۔

جل خنجر

جل خنجر | اس خنجر سے دو اکر کا تیل نکالنے یا کسی دوا کو قائم النار کرنے کے واسطے زیادہ تر اہل کیمیا کام لیتے ہیں۔ اسکی ترکیب یہ ہے کہ ایک لورہ کی کڑاہی میں دوا ڈال کر اس پر ایک کٹورہ اونڈھا کر کے رکھ دیتے ہیں۔ کٹورہ اور کڑاہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ سے، جس کا نام جلمندرہ ہے، خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اسکے بعد کڑاہی کو پانی سے بھر کر نیچے آگ جلاتے ہیں۔ ایک خاص وقت تک یہ عمل کرنے سے دوا قائم النار یا تیل ہو جاتی ہے۔ پھر پانی کو کڑاہی سے نکال کر کٹورے کو اکھڑتے ہیں، اور تیل یا قائم النار دوا لیکر کام میں لاتے ہیں۔

جل خنجر کا زیادہ دار و مدار جلمندرہ پر ہے۔ جلمندرہ ایسے مصالحہ سے بنایا جائے، جس سے پانی اندر، دوا تک نہ گھس سکے۔

جلمندرہ | ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے، جو بذریعہ جل خنجر کسی دوا کا تیل نکالنے یا قائم النار کرنے کے واسطے پیالہ اور کڑاہی کے مقام وصل کو جوڑنے کے لئے بنایا جاتا ہے، جس کی وجہ سے پانی دوا تک نہ گھس سکتا۔ اسی وجہ سے اسکو جلمندرہ یعنی پانی کو بند کرنے والا کہتے ہیں۔ یہ مصالحہ کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاتا ہے: (۱) ہر وزہ کو گرم پانی میں ڈال کر جو خدیں، تاکہ وہ سخت ہو جائے۔ بعدہ اسکو ٹکڑے ٹکڑے کریں۔ پھر سفیدہ قلعی، تو تیا، سنہرا، برادہ سیسہ، بارہ، ہمزون کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا ہر وزہ ڈالتے اور کھل کرتے جائیں۔ پھر ل نہایت زور سے کریں، تاکہ یہ موم کے مانند نرم ہو جائے۔ پھر اسکو اہرن پر رکھ کر ہتھوڑے سے اس قدر کوئیں کہ یہ نرم اور لیسدار ہو جائے۔ اب اس کی بتی بنا کر کٹورے کے گرد اگر در کھدیں۔ یہ آگ کی گرمی سے پیالہ اور کڑاہی کے مقام میں چمٹ جائیگا، اور پانی ڈالنے سے ایسا سخت ہو جائیگا کہ پانی بالکل اندر نفوذ نہیں کر سکیگا۔ جب کام ہو چکا، تو اس کو جدا کر کے رکھ لیں، اور بوقت ضرورت پھر بدستور استعمال میں لائیں۔ بس آدمی اس کا کڑاہی پستیا کر لے گا۔ میں پس لیتے ہیں، اور جس وقت ضرورت ہوتی ہے، کام میں لاتے ہیں۔ اسی کو کڑا جلمندرہ کہتے ہیں۔

(۲) جلمندرہ کی دوسری ترکیب یہ ہے کہ پتیر تازہ لیکر ذرق ورق شمشیر، اور ایک ہموار پتھر سپان بجھا چونہ باریک شدہ بچھا کر اور اسکے اوپر پتیر کے ورق علیحدہ

علیحدہ رکھ کر وہی چونہ اس قدر چھڑائیں کہ سبب ورق چھپ جائیں، اور پھر ان کے اوپر ایک ہموار وزنی پتھر رکھ کر دس روز تک دھوپ میں رکھیں، تاکہ پتھر کی تمام دھنیت دور ہو جائے۔ اسکے بعد پانی سے دھوئیں، اور دوبارہ نیچے اوپر چونہ دیکر بدستور دو پتھروں کے درمیان ایک ہفتہ تک رکھیں۔ اگر ابھی دھنیت باقی ہو، تو پانی اور نمک کے ساتھ دیکچہ میں جو شدیں، تاکہ جو دھنیت باقی ہو، وہ پانی پر آ جائے۔ اسکے بعد خشک کر کے باریک پیس لیں، اور گرد و غبار سے محفوظ صاف شیشہ میں رکھیں، بوقت ضرورت سفیدی بیضہ مرغ ایک شیشہ میں ڈال کر حرکت اس قدر دیں کہ تمام سفیدی جھاگدار ہو جائے۔ اس کے بعد تھوڑی دیر رکھ چھوڑیں، تاکہ وہ صاف پانی بن جائے۔ بعدہ پتھر باریک شدہ بقدر ضرورت کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا سفیدہ بیضہ کا پانی ڈال کہ کھل کریں۔ جب بخوبی حل ہو جائے، اور کھل سے بڑے چکینے لگے تو چونہ کا صاف شفاف پانی قطرہ قطرہ ڈال کر ملائیں، تاکہ اس کا تمام جوڑنے کے قابل ہو جائے۔ اس سے نہایت عمدہ جلمندرہ تیار ہو جاتا ہے اور اس کے ذریعہ ٹوٹے ہوئے شیشے یا پتھر جوڑے جاسکتے ہیں +

(۳) برادہ سیسہ حسب ضرورت لیکر اس میں شیر بہ گد بقدر ضرورت ڈال کر اس قدر کڑھیں کہ موسم کے مانند ہو جائے، پھر اسکی بتی بنا کر بطریق ادل استعمال کریں +

(۴) ماش کے آٹے اور سفیدی بیضہ سے بھی نہایت عمدہ جلمندرہ بنایا جاتا ہے، اس سے بھی پانی کٹورہ کے اندر نہیں گھسنا +

جلمندرہ کی مذکورہ بالا تہ کیوں کے علاوہ روغن سندروس سے بھی جلمندرہ کا کام لیتے ہیں۔ اسکو زیادہ سخت کرنے کے واسطے چونہ ملا کر بتی کے مانند بنا لیتے اور کٹورہ کے تھر د لگاتے ہیں +

خاص خاص روغن

روغن پھلانوہ | بھلاڑے کی ٹوپیاں دور کر کے ایک ہانڈی میں بھریں اور ہانڈی کے پنیے میں سوراخ کر کے اس کے منہ

پر سر پوش رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیں، اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گڑھا کھودیں، اور اس چھوٹے گڑھے میں چینی کا پیالہ رکھ دیں۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھ کر گیلی مٹی سے اس کے کنارے بند کر دیں۔ پھر اس کے

اوپر جنگلی ایرنے بھر کر آگ جلا لیں، تاکہ گرمی پا کر بھلا نوہ سے کار روغن ہانڈی کے سوراخ سے چینی کے برتن میں ٹپک آئے (اگر ہانڈی کے سوراخ میں ایک ٹوکھا کا تار اتنا بڑا کہ پیالہ میں پھونچے، لگائیں تو بہتر ہے، کیونکہ اس کے ذریعہ نہایت عمدگی سے روغن نکلے گا) سرد ہونے کے بعد ہانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکال لیں۔

روغن بھلا نوہ کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کرنا چاہیے۔ ورنہ اس کے استعمال سے ورم اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں۔
مذکورہ بالا ترکیب کے علاوہ آتش شیشی کے ذریعہ بھی روغن بھلا نوہ نکالا جاسکتا ہے۔

انڈے سے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں:
روغن پیمہ (۱) انڈوں کو جوش دیکر اور زردی نکال کر تانبے کے برتن میں رکھیں، اور آگ پر خوب بریاں کریں، بعدہ کپڑے میں رکھ کر روغن پخوڑ لیں۔

(۲) انڈوں کو جوش دیکر زردی علیحدہ کریں۔ بعدہ سبب زردیوں کو ہاتھ سے خوب اچھی طرح ملکر فی زردی ایک ماشہ نوشادر معدنی سفوف کر کے ملا دیں۔ پھر اس کو ایک آتش شیشی میں بھر کر اس پر گل حکمت کریں، اور مینہ سینکلیں لگائیں، اور ایک ٹھیکرے میں سوراخ کر کے اس پر آتش شیشی کی گرد نکال کر چوڑھے پر رکھیں۔ شیشی کے منہ کے نیچے چینی کا پیالہ رکھیں شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں ایرنوں (جنگلی ایلوں) کی آگ جلا لیں، تاکہ گرمی پا کر انڈوں کی زردی سے روغن نکل نکل کر پیالہ میں جمع ہو۔ پیالہ سے جمع شدہ روغن ٹھیکرے میں رکھیں۔

(۳) انڈا جوش دیکر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھیں پھر نرم آگ پر یا سخت دھوپ میں رکھیں، اور جس طرف انڈا ہوا، او دھڑا رہا بلند رکھیں، اور زردی کو چمچ سے دبا رہے رہیں۔ روغن برتن میں بہ کر جمع ہوتا جائے گا۔

روغن گندم روغن گندم نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایک شب اس قدر پانی میں تر رکھیں کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے اس کے بعد آتش شیشی کے ذریعہ روغن پیکا لیں۔
سہ بار ایک تنگوں کو سینکلیں کہتے ہیں، مثلاً جھارڈ کی سینکلیں۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ گرم اہرن پر دانتے رکھ کر ہتھوڑے کو گرم کرنے کے
اس سے دبا لیں۔ دبانے سے جو روغن جدا ہو، اس کو علیحدہ کرتے جائیں +
داو، کلفت، وغیرہ پر اکثر اوقات اسی طرح روغن نکال کر لگایا جاتا ہے +
روغن مصطکی | روغن مصطکی بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ روغن زیتون یا بنج
حصے بیکر ایک شیشی میں رکھیں، اور مصطکی ایک حصہ
شیشی کے اندر ڈال کر اور بوتل کے منہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دیگی میں سیدھا رکھیں
دیگی کسی طرف خم نہ ہونے پائے۔ بعد ازاں دیگی میں اس قدر پانی ڈالیں کہ
جوش کی حالت میں شیشی کے اوپر نہ آئے۔ پس جوش دیں۔ جب مصطکی روغن
میں حل ہو جائے اس وقت اسے باہر نکال لیں +

اگرچہ روغن کنجد میں بھی اسی طرح مصطکی ڈال کر روغن مصطکی تیار
کر سکتے ہیں، لیکن مذکورہ بالا ترکیب سے روغن مصطکی نہایت نفیس اور
مفید تیار ہوتا ہے +

روغن مورچہ کلال | روغن چلیہ تولد ایک شیشی میں ڈال کر قبرستان کے
بڑے بڑے سوچوٹے اس میں ڈال کر چالیس روز
آفتاب میں رکھیں۔ اس کے بعد چھان کر رکھیں۔ روغن مورچہ تیار ہے +
روغن موم | نکالنے کا طریقہ تیزاب نکالنے کے مانند ہے، مگر اس میں
ہانڈی کے بجائے گھڑا وصل کرنا چاہئے، اور بجائے ترچھا
رکھنے کے برابر رکھنا چاہئے۔ لیکن روغن موم نکالنے میں موم کے ساتھ نمک
سانجھ باریک پیکر کے نیچے بچھا دینا چاہئے +

روغن موم نکالنے کا ایک عمدہ طریقہ یہ بھی ہے کہ آتش شیشی کو گل حلت
کر کے خشک کر لیں، اور اس کے اندر موم کے ہمراہ ریگ یا نمک سانجھ بھریں
اور شیشی کو چوٹے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آج کر دیں، اور شیشی کے منہ پر شیشہ
کی انبیق (جو غرق نکالنے کی انبیق کے مانند ہوتی ہے) لگا کر اس کو خوب
اچھی طرح آگ سے مضبوط کر کے اس کے باریک منہ کے سامنے جینی کا لٹرف
رکھیں تاکہ اس میں روغن ٹپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہو جائے تو
شیشی کو اتار لیں +

روغن بہروزہ | نکالنے کا طریقہ روغن موم کے
مانند ہے، مگر بہروزہ کے ہمراہ ریگ یا

لہ اہرن : وہ بٹا لوہا جس پر لوہا گرم ہونے کو رکھ کر ہتھوڑوں سے پٹا کرتے ہیں +

یا آم کی لکڑی کی راکھ ملا کر روغن کشید کرنا چاہئے +
روغن نخود | باد بکری غلوں کے روغن بکالنے کا طریقہ روغن گندم کے مانند ہے +

طلار (روغن طلار)

یہاں اس روغن (روغن طلار) کا ذکر کیا جاتا ہے، جو بہ طریق پتال خستر کشید کیا جاتا ہے اور عضو خاص پر طلار کیا جاتا ہے +
 عضو خاص پر طلار کرنے کے لئے عموماً مندرجہ ذیل طریقہ پر روغن کشید کیا جاتا ہے:

خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر اگر کوئی روغن نسخہ میں ہو تو اسے ملا کر کھل کر کے اور بڑی بڑی گولیاں بنا کر پتال خستر کے ذریعہ روغن کشید کر لیں، جس کا ذکر اوپر تفصیل سے ہو چکا ہے +

اگر نسخہ میں کوئی روغن نہ ہو، تو بعض اوقات بقدر ضرورت پانی میں گولیاں بنا کر خشک کر کے روغن کشید کیا جاتا ہے +
 اگر طلار کے اندر سم الفار، اور پٹرنال جیسی ادویہ ہوں، تو روغن کشید کرنے میں احتیاط رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جزو روغن میں نہ جائے +
 طلار کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آئینہ چھوٹی چاہئے، تاکہ ادویہ کے جل جانے کی وجہ سے طلار خراب نہ ہو جائے +

بعض طلار ساوہ طور پر اس طرح تیار کئے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لیتے ہیں +

تیزاب (حامض)

حامض (ترش): تیزاب کا نام اس وجہ سے رکھا گیا ہے کہ دنیا کی ہر ترش چیز تیزاب ہے، اور کوئی تیزاب ترسی سے خالی نہیں، خواہ وہ نباتی ہو یا حیوانی، یا جامدی، تیزاب اور کھار (بورق، قلی) باہم دشمن اور ضد ہیں +

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے، تو اس کے معنی یہ ہیں کہ اس کے اندر تیزاب (حامض لبنی) تیزاب شیر پیدا ہو جاتا ہے + اعلیٰ، انار ترش، سیب ترش، لیمون کا غذی، اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں

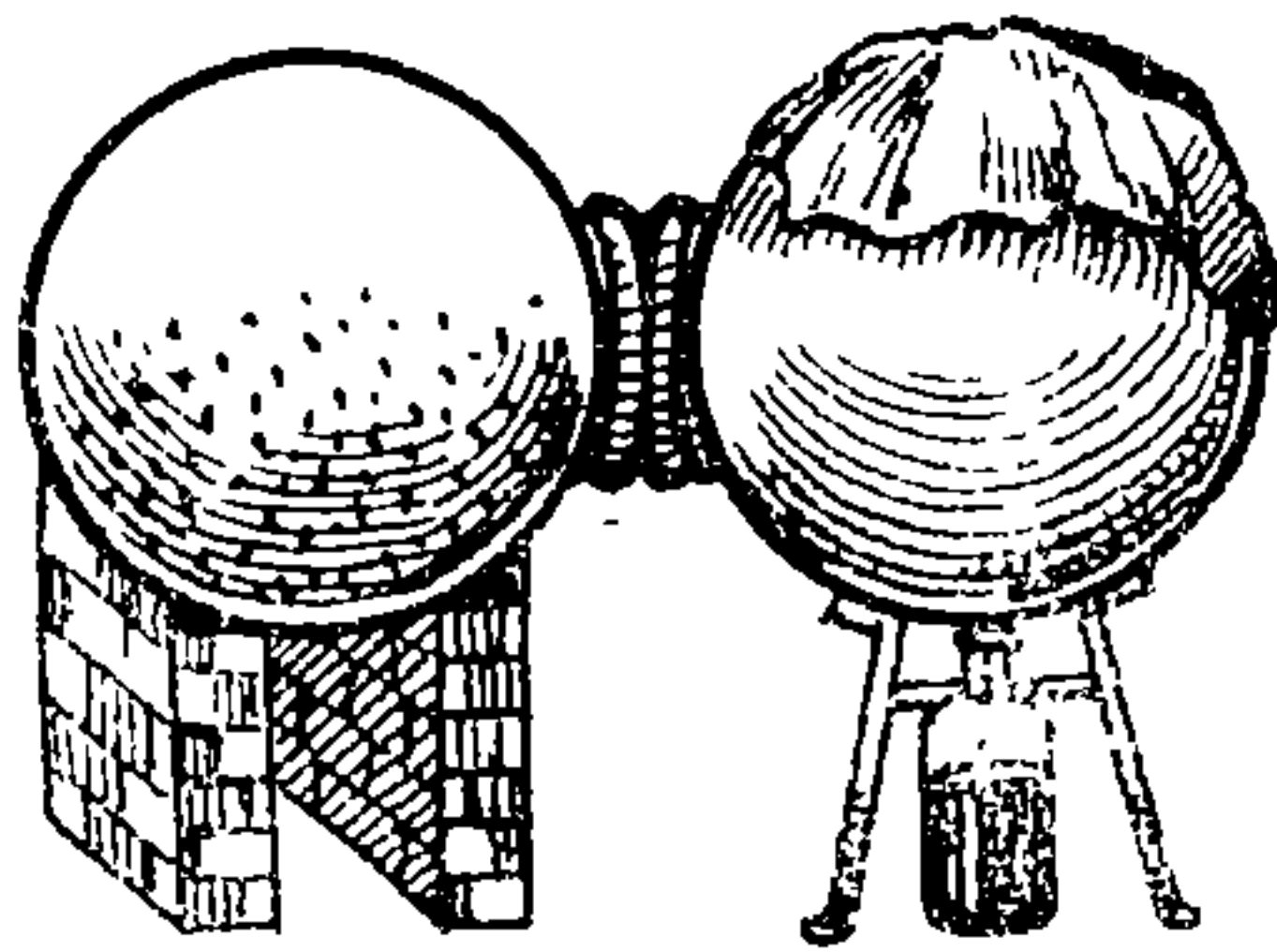
میں ترشی اسلئے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ پایا جاتا ہے، جو تحلیل کے ذرائع سے الگ بھی کیا جاسکتا ہے۔ وہی کاتیزاب اگر حیوانی ہے، تو ان پھلوں کا ترش جوہر بناتی۔ لیکن گندہک کاتیزاب جمادی تیزاب ہے۔

بہت سی چیزیں جب سڑتی گلتی ہیں، تو ان میں استحالہ کے بعد تیزاب پیدا ہو جاتا ہے، چنانچہ سرکہ اسی کی ایک مثال ہے۔

بعض تیزابات فطرۃ از خود پیدا ہو کر تے ہیں، جس میں انسانی صنعت و عملیت کو کوئی دخل نہیں، اور بعض تیزابات انسان اپنی صنعت سے کارخانوں میں بناتا ہے، جو قدرت کے کارخانہ میں از خود بھی طبعی ترکیب و تحلیل کے ذریعہ بنا کرتے ہیں۔

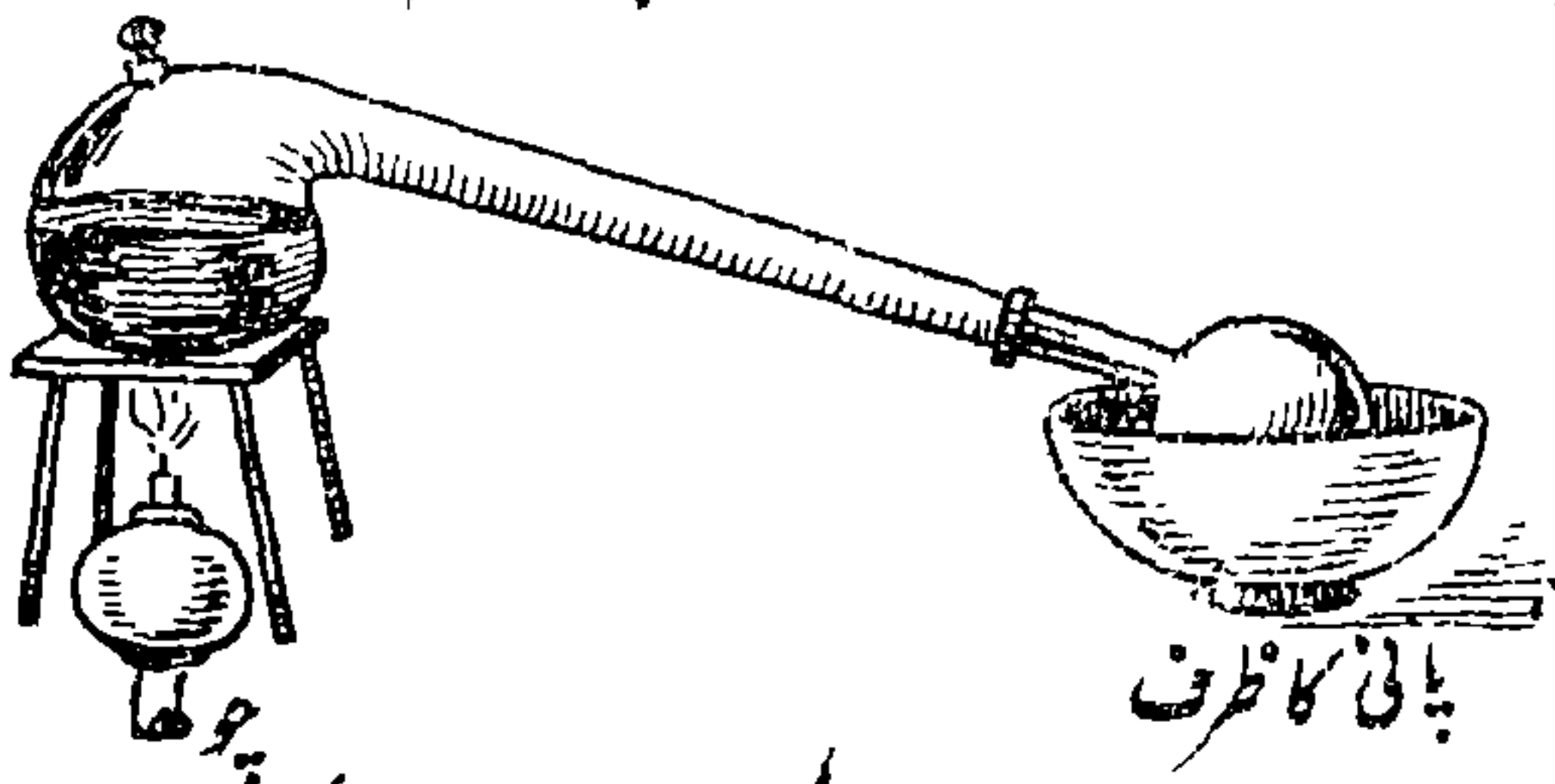
بعض تیزابات تصعید کے طور پر بنتے ہیں، جس کی دو شکلیں درج کی جاتی ہیں :

تیزاب کشید کرنے کا طریقہ | دواؤں کو نیکوب کر کے گھڑے میں رکھیں، اس کے مُنہ پر ایک ہانڈی یا گھڑا جس کا مُنہ رکڑ کر گھڑے کے مُنہ کے برابر کیا گیا ہو، رکھ کر درزوں کو آگے سے خوب اچھی طرح وصل کر دیں۔ بعد ازاں دوار والے گھڑے کو چولھے پر تر چھار کھکر آئینج کر دیں، اور ہانڈی یا دوسرے گھڑے کو ایسی چیز پر رکھیں جو چولھے کے مانند ہو، اس ہانڈی کو پانی سے بھگوئے ہوئے کپڑے سے ٹھنڈا کریں، اور اس کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے اُس سوراخ سے ایک شیشی کا مُنہ ملا کر رکھیں، تاکہ اُس میں تیزاب پکٹتا رہے۔



دوسری ترکیب یہ ہے کہ دو آتش شیشیاں لیکر ایک شیشی میں دوا ڈالیں، اور اُس کے مُنہ میں دوسری شیشی کا مُنہ داخل کریں۔ پھر دوا کی شیشی کو چولھے پر رکھ کر اس کے نیچے آگ جلائیں، اور دوسری شیشی کو پانی

پانی سے بھری ہوئی ناند میں رکھیں۔ جب پانی گرم ہو جائے تو تبدیل کر دیا کریں۔



ست (عصارہ: جوہر)

ست ایک ہندی لفظ ہے، جس کا اطلاق بہت ہی عام اور وسیع ہے۔ گاہے عصارہ اور رب کو بھی ست کہا جاتا ہے، اور گاہے کسی دوا کے جوہر کو، جو دوسرے جوہر (فضلہ: پھوک) کے مقابلہ میں فعال اور مؤثر ہو۔ انہی مختلف اصطلاحات کے لحاظ سے ست بنانے کے طریقے مختلف ہیں مثلاً پختہ کر اور خشک کر کے عصارہ بنانا، بذریعہ تصعید جوہر اڑانا، وغیرہ۔ بطریق عصارہ ست گاہے لکڑی، بڑ، پتوں، شاخوں، اور دیگر نباتی اجزاء سے اس طرح بنایا جاتا ہے کہ یہ اگر تر ہیں، تو انکو کچل کر ان کا پانی حاصل کیا جاتا ہے، اور پھر یہ طریقہ عصارہ و رب حرارت پہونچا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ اور اگر خشک ہیں، تو پانی وغیرہ میں بھگو کر اچھی طرح ملیں، اور جو پانی حاصل ہو، اسے کپڑے میں چھانکر حسب دستور مذکور حرارت پہونچا کر خشک کریں۔ بعض اوقات ست غسل و تصویل (دھونے اور ستھارنے) کے طور پر بنتا ہے، جیسا کہ بانزاری ست گلہ بنایا جاتا ہے۔ اس کے بنانے کی صورت یہ ہے کہ لکڑی، یا بڑ، یا کوئی نباتی جز اگر تر ہے، تو اسکو کچل کر پانی حاصل کریں، اور اگر وہ خشک ہے، تو اسکو پانی میں بھگو کر اور اچھی طرح ملکر اس کا پانی حاصل کریں۔ پھر اس پانی کو کپڑے میں چھانکر کسی برتن میں رکھیں۔ جب بالکل ٹھنڈی ہو جائے، اور پانی ٹھہر جائے، تو اس پانی کو بتی کے ذریعہ (جبر خلقی کے ذریعہ) مقطر کر لیں۔ اس تقطیر کے بعد جو باریک اجزاء راسب ہوں، ان کو دھوپ میں رکھ کر، یا کسی دوسرے طریقے پر حرارت پہونچا کر، خشک کر لیں۔ گلہ کا بانزاری ست، جو اس طریقے سے نکالا جاتا ہے، وہ دراصل گلہ کا نشا ست ہے، ہوتا ہے، اور اس کے مفید اور مؤثر اجزاء، جو مزہ میں کڑوے ہوتے ہیں، وہ پانی میں حل ہو کر، پانی کے ساتھ ضائع ہو جاتے ہیں۔

لہذا اگر گلو کا ست (رُب گلو) ذیل کے طریقہ سے نکالیں تو بہتر ہے :
 گلو کو کوٹ کر پانی میں ایک شبانہ روز بھگوئے رکھیں ، بعدہ ہاتھوں سے
 خوب ملکر پانی چھان لیں ، اور اس کڑوے پانی کو برتن میں ڈال کر آگ پر
 پکائیں ، یہاں تک کہ پانی جاکر مثل رُب کے غلیظ ہو جائے ، پھر اسکو خشک کر کے
 رکھیں ، اس کو ست گلو آتش کی کہتے ہیں ، یہ ایک واقعی موثر چیز ہو گی ۔
ست لوبان جو ہر لوبان کو کہتے ہیں ، جو بصیرت تصحید حاصل
 کیا جاتا ہے ۔

ست ہروزہ اور ست سلاجیت دراصل ہروزہ مصف
 اور سلاجیت مصف کے

نام ہیں ، اور غلط نام ہیں ۔

قوامی ادویہ

”قوامی ادویہ“ سے مراد وہ دوائیں ہیں ، جو شکر ، یا شہد وغیرہ کے
 قوام میں بنائی جاتی ہیں ، مثلاً شربت ، سکنجبین ، معاجیں ، جو ارشادات ،
 اطریشل ، لعوق ، مرتبے وغیرہ ۔
 اس ذیل میں پہلے قوام کے چند عام احکام بیان کئے جاتے ہیں :

قوام

بعض ادویہ کا قوام نسبتہ گاڑھا رکھا جاتا ہے ، اور بعض کا نسبتہ پتلا ۔
 اسی طرح شکر ، کھانڈ ، شہد ، گمر ، اور ترنجبین و شیرخشت ، الغرض
 مختلف چیزوں کے قوام بنائے جاتے ہیں ، اسلئے ان کے مختلف احکام ہیں :
شہد کا قوام شہد کا قوام بنانا ہو تو پہلے اسے چھان لینا چاہئے ، تاکہ
 مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ صاف ہو جائے ۔

اسکے بعد قلعی دار دھجی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں ۔ جب میلے کف آنے لگیں
 تو ان کو تھمچے سے علیحدہ کرتے جائیں ۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر دو ملائیں ۔
کھانڈ کا قوام کھانڈ سے یہاں مراد دیسی شکر ہے ، جو زیادہ صاف
 اور روانہ دار نہیں ہوتی ، کھانڈ کو پہلے بقدر

ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھائیں ، تاکہ تنکوں وغیرہ سے
 صاف ہو جائے ۔ اس کے بعد چند دقیقہ (منٹ) رکھ چھوڑیں ، تاکہ مٹی کے

اجزائے نشین ہو جائیں۔ بعد ازیں اوپر سے نچھوڑ کر اور قلعی دار دیگی میں ڈال کر پکائیں۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں، ان کو چھچھ سے علیحدہ کرتے جائیں۔ اگر تشریبت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدرے رقیق رکھیں، اور اگر معجون کا قوام بنانا ہو تو کسی قدر غلیظ بنائیں، اور اگر خمیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معجون کے قوام سے غلیظ بنائیں، اور جو دوائیں بھیں ملائی ہوں قوام کو آگ سے نیچے اُتار کر ملائیں۔

مصری کا قوام | بنانے کے واسطے اُسے پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں۔ اسکے محلول کو چھاننے کی ضرورت نہیں، اس کے بعد پکا کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں۔

قند کا قوام | دانہ دار قند کا قوام بنانا ہو تو اس کو بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر رکھ کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں، مگر اس کو چھاننے کی ضرورت نہیں۔

بورہ کا قوام | بورہ یعنی کھانڈ مصفے کو پانی میں حل کر کے چھاننے کی ضرورت نہیں۔ آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔

قند سیاہ | قند سیاہ (یعنی اگڑ کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پانی کے ہمراہ آگ پر پھلایں۔ جب گڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہو جائے اُس وقت آگ سے نیچے اُتار کر چھانیں، اور کچھ دیر رکھ چھوڑیں۔ بعد ازاں نچھوڑا ہوا محلول لیکر آگ پر پکائیں۔ جو میل اوپر آئے اُس کو چھچھ سے اُتارتے جائیں، یہاں تک کہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف بنانا ہو تو اُتھائے جو ش میں دو دو کی لسی کا چھینٹا دیتے رہیں۔ جب قوام بن جائے، تو آگ سے اُتار کر اور دوا ملا کر رکھیں۔

شکر سرخ کا قوام | شکر سرخ کا قوام بھی مثل گڑ کے صاف کر کے بنانا چاہئے۔

ترنجبین کا قوام | ترنجبین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے، بلکہ اکثر اس کو شہد، یا کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملا کر قوام بناتے ہیں۔

ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان لیں، اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ نشین ہو جائے۔ اس کے بعد نچھوڑا ہوا محلول لیکر شہد، یا کھانڈ یا مصری ملا کر بعد خشک دوائیں شامل کریں جس سے یہ قوام اور بھی غلیظ ہو جائے گا۔

میں سے جو چیز ملائی ہو ملا کر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملا نا ہو تو اس کو حل کر کے دوبارہ چھان لینا چاہئے :

قوام کی پہچان

قوام کی پہچان بار بار کے تجربے اور مہارت پر منحصر ہے۔ یہ ایک علمی کام ہے، جو کتب کے محض مطالعہ سے ہرگز حاصل نہیں ہو سکتا :

نشریت : اگر شربت بنانا ہو تو اس کے قوام کو قوام کا پہلا درجہ سمجھنا چاہئے۔ جس وقت قوام کا ایک قطرہ چپکنے لگے، یا بچھ سے قوام کو اٹھا کر ڈالنے سے آخری قطرے سے تا رظا ہر ہو تو سمجھ لینا چاہئے کہ اب شربت کا قوام بن گیا ہے۔ فوراً آگ سے علیحدہ کر لینا چاہئے :

معجون : معجون کا قوام شربت کے قوام سے غلیظ ہونا چاہئے اور خمارہ کا معجون سے زیادہ غلیظ بنانا چاہئے :

قوام کے واسطے آگ معتدل ہونی چاہئے، اور خالص قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے لگے تو آگ ہلکی کر دینی چاہئے، کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا خوف ہے۔ اگر قوام جل گیا تو پھر وہ بالکل ناکارہ ہو جائیگا :

جس وقت قوام بن جائے اس وقت خاص طور پر احتیاط کریں کہ باہر سے کچے پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے، کیونکہ اس سے قوام جلد خراب ہو جاتا ہے :

جبکہ قوام میں سپٹاں، ہدانہ، وغیرہ جیسی لعاب دار اشیاء کا لعاب شامل ہو، (جیسا کہ شربت و لعوق میں ہوا کرتا ہے) تو اس صورت میں قوام بنانے میں مغالطہ سے بچنا چاہئے، کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کی علامت جلد ظاہر ہونے لگتی ہے :

جبکہ شہد کے ہمراہ کوئی دوسری چیز (شکر، نبات وغیرہ کی قسم سے) ملا کر قوام بنانا ہو تو تھوڑا سا پانی بھی ملا لینا چاہئے :

شریت

شریت اس سیال شیریں مرکب کو کہتے ہیں جو سیوہ جات کے پانی (مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب وغیرہ) یا ادویہ کے خیساندہ یا ہوشاندہ سے بنایا جاتا، اور قند سفید یا مصری وغیرہ ملا کر قوام بنا دیا جاتا ہے :

شربت بنانے سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ شکر کے قوام کی وجہ سے متعفن ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں (مثلاً تازہ میوہ جات کے رس اور ادویہ کے خسیانہ سے وجوہ شاندہ) بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویہ کی قوتیں شیریں اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں، اسلئے بد مزہ چیزوں کی بد مزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں، ان کے استعمال میں بھی سہولت ہے کہ پانی یا عرق میں ملایا، اور پلا دیا۔

میوہ جات کا شربت اگر شربت میوہ جات آبدار (مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ) کا بنانا ہو تو ان کا رس (پانی) نکال کر اس سے اڑھائی تین گنی شیرینی ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

اگر ایسے میوہ جات کا شربت بنانا ہو، جنکو نچوڑنے سے پانی نہیں نکلتا، وہ اگر ترش ہوں، مثلاً آلو بخارا، املی، زرشک وغیرہ تو انکو پانی میں بھگو کر اور حل کر چھان لیں۔ پھر اس میں شیرینی ملا کر شربت بنائیں۔ اور اگر میوے شیریں ہیں، مثلاً عناب، انجیر، وغیرہ تو ان کو پانی میں جوش دیکر چھان لیں۔ پھر اس میں شیرینی ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

خشک ادویہ کا شربت اگر خشک ادویہ سے شربت بنانا ہو تو ادویہ کو اٹھ گنے یا دس گنے پانی میں رات کے وقت بھگو رکھیں، اور صبح کے وقت جوش دیں۔ جب تیسرا حصہ پانی باقی رہے، تو خفیف طور پر ملکر چھان لیں، اور دو چند سہ چند یا کم و بیش شیرینی ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

قوام شربت شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہوگا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہوگا۔

شربت کے قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک دو قطرہ علیحدہ کر کے انگلی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تار نکلیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کی ایک علامت یہ بھی ہے کہ اس کا قطرہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے، پھیلتا نہیں۔

بعض شربتوں میں قند سفید یا مصری کے ہمراہ شیر خشک، شہد، یا زعفران ملا کر قوام کیا جاتا ہے۔ لیکن ترنجبین کو پہلے ادویہ کے پانی، یا جو شاندہ یا خسیانہ میں حل کر کے چھان لینا چاہئے، تاکہ کانٹوں اور تنکوں سے عاف ہو جائے۔ پھر آگ پہ بڑا کر قوام تیار کرنا چاہئے۔ اسی طرح جب شربت کی ترکیب میں

شہد ہو تو اس کو چھان کر شامل کرنا چاہئے، تاکہ مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔

شریت بنانے میں اگرچہ عموماً ادویہ کے پانی یا جوشاندہ یا خیساندہ میں دو چند یا سہ چند قند سفید یا مضرے ملا کر قوام بنایا جاتا ہے، لیکن بعض شریتوں میں اس کی مقدار کم و بیش بھی ہوتی ہے۔

اگر شریت میں کثیرا، دم الاخوین، وغیرہ جیسی حل نہ ہونے والی دوا ملائی ہوں تو ان کو شریت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اُتار کر اور بہت بار یکا یک مسکر ملانا چاہئے۔

طرف شریت جس برتن میں شریت رکھنا ہو، اسے بالکل خشک ہونا چاہئے۔ اگر ذرا بھی نمی ہوگی تو اس میں بہت جلد پھپھوندی لگ جائے اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔

شریت رکھنے کیلئے دھات کے برتن نہ ہونے چاہئیں، اس کے لئے شیشے یا چینی کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔

شریت کے یک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہئے، ورنہ بہت جلد بگڑ جانے (جوش و خمیر پیدا ہو جائے) کا اندیشہ ہے۔ تیز گرم شریت گرم کئے ہوئے طرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں، تو وہ عرصہ تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

اگر شریت میں سپستاں و ہمدانہ جیسی لعابدار اشیاء کا لعاب شامل ہو تو اس صورت میں مغالطہ سے بچنا چاہئے، اور اچھی طرح قوام کو پکانا چاہئے کیونکہ لعاب کی وجہ سے جلد ہی قوام کی علامت ظاہر ہونے لگتی ہے۔

شریت میں فریب دہلی میں کھاری باؤلی کا بازار تجارت ادویہ

کی ایک منڈی ہے، جہاں سے بیرونی اطباء مفردات کے علاوہ بعض مرکبات، مثلاً شریت، اور مرتبے جات وغیرہ بھی منگوا لیا کرتے ہیں۔ مجھے معتبر ذرائع سے معلوم ہوا ہے کہ یہاں کے شریت قطعاً غیر معتبر ہوتے ہیں، اور ان شیشوں میں صاف ستھرے قوام کے سوا کچھ بھی نہیں ہوتا۔ علی الخصوص شریت انار، شریت توت، اور شریت عناب وغیرہ جیسے بے بو شریتوں میں سوائے کاغذی نام کے اور کوئی فرق نہیں ہوتا۔

ایک معاملہ کے سلسلہ میں کھاری باؤلی کے ایک دوا فروش

سے میں نے کہا کہ چونکہ تم نے تعمیل غلط کی ہے، اور فلاں شربت کی بجائے دوسرا شربت روانہ کر دیا ہے، اسلئے تمہارا مال واپس کیا گیا ہے، اور اس وجہ اور خرچہ کے تم خود ذمہ دار ہو۔ دوا فروش نے اس کے جواب میں جو کچھ کہا، وہ ہمارے اطباء کے لئے ایک "ہر قعۃ عیارت" ہے:

دو حکیم صاحب! تعمیل میں کیا غلطی ہوئی ہے؟ آپ کیا پوشیدہ ہے؟ ان مختلف شربتوں میں محض نام کے نیل (نام کے چٹ) ہی کا تو فرق ہوا کرتا ہے۔ اندر تو سب بوتلوں میں ایک ہی چیز ہوتی ہے۔ مہربانی فرما کر آپ انہیں لکھ دیں کہ وہ "ریلوے پارسل" چھوڑالیں واپس کرنے میں ہمارا بہت زیادہ نقصان ہے۔

دہلی کے شربت انار وغیرہ کے صاف اور بے رنگ توام کو دیکھ کر ہمارے اطباء متحیر ہو ا کرتے ہیں، اور اسکو دواسازی کی نفاست کا ایک گرو سمجھتے ہیں، کیونکہ جب وہ خود اپنے طور پر گھروں میں بناتے ہیں، تو ایسا صاف اور بے رنگ شربت تیار نہیں ہوتا۔ لیکن اس انکشاف کے بعد غالباً انکی حیرت دور ہو جائے گی، کیونکہ قند کے ساتھ توام میں رنگ ہونے کے کیا معنی؟

سکنجبین

سکنجبین اصل میں فارسی لفظ ہے، جو عربی کتب میں بھی استعمال کیا گیا ہے۔ یہ دو الفاظ سے مرکب ہے: سرکہ۔ انکبین۔ انکبین کے معنی شہد کے ہیں۔ ابتداءً سکنجبین سرکہ اور شہد سے بنائی گئی، لیکن اسکے بعد سرکہ اور قند سے بھی بنائی جانے لگی، اور اسکو بھی اسی نام سے یاد کیا گیا۔ سکنجبین بھی ایک قسم کا شربت ہے، جو سرکہ میں شہد یا شکر سفید ملا کر بنایا جاتا ہے۔

سکنجبین بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ سرکہ خالص تیز بقدر ضرورت لیکر تگنی شکر یا قدرے زائد یا شہد بقدر ضرورت ملا کر شربت کا توام بنائیں۔ سکنجبین لیمونی و نعناعی اگرچہ سکنجبین سرکہ اور شکر سفید، یا شہد سے بنائے ہوئے

شربت کو کہتے ہیں، لیکن اگر سرکہ کی بجائے آب لیموں ڈالا جائے، تو اسکو سکنجبین لیمونی اور عرق نعناع ڈالا جائے تو سکنجبین نعناعی کہتے ہیں۔ باقی اصول دواسازی و ہدایات وہی ہیں، جو شربت میں بیان کی گئی ہیں +

لعوق (چٹنی)

لعوق: عربی لفظ ہے، جو لعق سے مشتق ہے، جسکے معنی ”چاٹنے“ کے ہیں۔ لعوق کے معنی ہیں: چاٹنے کی دوار، جسکو اردو میں چٹنی کہتے ہیں، خواہ اس میں ترشی شامل ہو، یا نہ ہو +

لعوق: ایک قوامی دوا ہے، جس کا قوام شربت سے غلیظ، اور معجون سے رقیق ہوتا ہے۔ لعوق زیادہ تر کھانسی، ضیق النفس، وغیرہ امراض سینہ و حلق و مری کے استعمال کے لئے بنایا جاتا ہے +

اگر لعوق صرف خشک ادویہ سے بنانا ہو تو انکو کوٹ چھان کر شکر سفید، یا مصری کے قوام یا شہد کف بر آورده میں ملا کر تیار کرنا چاہئے، اور شکر سفید مصری یا شہد کا وزن ادویہ سے پانچ گنا ہونا چاہئے۔ اگر لعوق میں جو شانڈہ کی ادویہ بھی ہوں تو پہلے انکا بدستور جو شانڈہ بنائیں۔ بعدہ مل چھان کر مصری، شکر سفید، یا شہد ملا کر قوام بنائیں جو شربت کے قوام سے گاڑھا اور معجون کے قوام سے رقیق ہو۔ بعدہ آگ سے اتار کر خشک ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا کر کے چمچ سے ملائیں۔ اگر جوش دینے والی ادویہ میں مغز المٹاس بھی شامل ہو تو اسکو جوش نہ دینا چاہئے، کیونکہ جوش دینے سے اسکی قوت ضعیف ہو جاتی ہے بلکہ جب باقی ادویہ کا جو شانڈہ بن جائے، اس وقت اس میں مغز المٹاس کو گھول کر چھان لینا چاہئے۔ پھر مصری، یا شکر سفید وغیرہ ملا کر قوام بنائیں، اور حسب دستور لعوق تیار کریں +

باقی ادویہ کے کوٹنے چھاننے اور رکھنے کے متعلق معجون وغیرہ کے ذیل میں جو ہدایات لکھی گئی ہیں، ان پر عمل کریں +

خمیرہ

خمیرہ: کو خمیرہ اسلئے کہا جاتا ہے کہ اس مرکب میں کچھ عرصہ کے بعد کم و بیش خمیر پیدا ہو جاتا ہے +

خمیرہ: معجون کی قسم سے مرکب ہے، جس میں اولاً کم و بیش ادویہ جو ش

دیجاتی ہیں۔ بعدہ انکو مل چھان کر اور شیرینی ملا کر غلیظہ قوام کر کے دوسری خشک ادویہ جو ملائی ہوتی ہیں، سفوف کر کے ملاتے ہیں۔ اس کے بعد جوٹھے سے اتار کر لکڑی کے گھوٹنے سے اس قدر گھوٹتے ہیں کہ قوام کی رنگت سفید ہو جاتی ہے، خمیرہ کو جتنی دیر تک گھوٹا جاتا ہے، اسی قدر اس میں سفیدی زیادہ آتی ہے۔

اگر خمیرہ میں عنبر، مشک، زعفران میں سے کوئی چیز ملائی ہو، تو اسکو گھوٹنے کے دوران میں کسی مناسب خوشبودار عرق میں حل کر کے ملائیں۔
خمیرہ گھوٹنے کے واسطے خاص طور پر لکڑی کا ”گھوٹنا“ بنایا جاتا ہے، جو آگ سے جیٹا اور موٹا ہوتا ہے، اور مضبوط دستہ رکھا جاتا ہے، تاکہ خوب زور کے ساتھ گھوٹا جاسکے۔
خمیرہ بنانے اور رکھنے میں باقی اُن اصول و ہدایات پر عمل کرنا چاہئے، جو معجون میں بیان کی گئی ہیں۔

معجون

معجون اُس نیم منجد تہ مرکب کو کہتے ہیں، جو شہد یا قند سفید و غیرہ کے قوام میں ادویہ باریک شدہ ملا کر بنایا جاتا ہے، اور نرم حلوی کی طرح ملائم رکھا جاتا ہے۔

معجون میں مصری یا قند سفید و غیرہ عموماً ادویہ کے وزن سے تنگنی ہوا کرتی ہیں، لیکن بعض نسخوں میں ڈگنی بھی ہوتی ہیں۔
قوام اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو مصری یا قند کا قوام اُس عرق میں کرنا چاہئے، ورنہ پانی بقدر ضرورت ملا کر قوام بنانا چاہئے۔
قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کر نیے بعد ملائم حلوی کے مانند نرم رہے۔

اگر معجون شہد میں بنائی جائے تو اس میں پانی ڈالنے کی ضرورت نہیں۔ شہد کو چھانکر نرم آگ پر جو شدیں اور جھاگ اور میل سے صاف کر کے نیچے اتار کر ادویہ ملائیں۔

اگر معجون کا قوام مصری یا قند یا شہد کے ہمراہ ترنجبین شامل کر کے بنایا جائے، یا صرف ترنجبین کے قوام ہی میں معجون بنائی جائے تو پہلے ترنجبین کو کسی مناسب عرق یا پانی میں حل کر کے چھان لینا چاہئے، تاکہ وہ تکیوں اور

کانٹوں سے صاف ہو جائے اور محلول کو تھوڑی دیر رکھنے کے بعد نتھار لیں، تاکہ
ریگ اور مٹی نیچے بیٹھ جائے، جیسا کہ ”قوام“ کے ذیل میں بتایا گیا ہے۔
اگر معجون گڑ میں بنانی ہو، تو پہلے گڑ کو ٹکڑے کر کے پانی کے ہمراہ آگ
پر رکھیں، جب گڑ پگھل جائے تو کپڑے سے چھان کر تھوڑی دیر کے بعد، جبکہ دیر
تین نشین ہو جائے، صاف شربت لیکر پکائیں، جب قوام تیار ہو جائے، تو آگ
سے اتار کر ادویہ ملا کر معجون بنائیں۔

قوام میں ادویہ کا ملانا اگر معجون کے اندر مربجات، اور مغزیات وغیرہ ہوں
تو پہلے مربجات علیحدہ پیکر قوام میں ملائیں، اور پکائیں، بعدہ مغزیات علیحدہ
باریک پیس کر اور خشک ادویہ کو گڑ چھان کر ملائیں۔

اگر معجون میں مصطلکی شامل ہو تو اسکو ادویہ کے ہمراہ نہ کوٹیں، کیونکہ وہ
کوٹنے سے نرم ہو کر باریک نہیں ہوتی، بلکہ کھل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے
کھل کریں۔ اس ترکیب مصطلکی نہایت باریک ہو جائے گی، نیز اس کو قوام
کے سرد ہونے پر ملائیں۔

قوام میں باریک شدہ ادویہ یک سخت نہ ملائی جائیں، بلکہ تھوڑا تھوڑا
ادویہ کا سفوف برکتے اور زچہ سے چلاتے جائیں، تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح
آمیز ہو جائیں۔

اگر معجون میں زعفران، مشک، وغیرہ جیسی خوشبودار ادویہ داخل
ہوں تو انکو معجون کے سرد ہونے پر عرق کیوڑہ یا عرق بید مشک وغیرہ میں
حل کر کے ملانا چاہئے۔

اگر معجون میں موتی یا حجریات کی قسم سے ادویہ ہوں تو ان کو کھل
میں علیحدہ نہایت باریک کھل کر کے شامل کرنا چاہئے۔

اگر معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملا نے کے
بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہئے۔

طرف معجون معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کے خراب ہونے کا اندیشہ
ہے، اس لئے اسے شیشہ یا چینی کے برتن میں رکھنا چاہئے۔

معجون کو رکھنے سے پہلے برتن کو دھو کر خوب اچھی طرح خشک کر لینا چاہئے
کیونکہ اگر ذرا بھی نمی رہے گی، تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔

معاجین کے مختلف نام افعال و خواص کی وجہ سے، یا کسی دوا کی خصوصیت
ترکیبی کی وجہ سے، اس کے مختلف نام ہیں، مثلاً مفرح، دوار المسک، یا قوتی

وغیرہ۔ ان سب کے اصول و ہدایات ایک ہی ہیں۔ دواسازی کے لحاظ سے ان میں باہم کوئی فرق و امتیاز نہیں ہے۔

انوشدارو

انوشدارو | معجون کی قسم سے مرکب دوا ہے، جس میں جزو اعظم آملہ ہوتا ہے۔

انوشدارو بنانے کا طریقہ: آملہ پختہ، تروتازہ وزن کر کے پانی میں پکا کر اور خوب اچھی طرح ملکر اس کے تخم علیحدہ کریں، اور جھرجھرے کپڑے میں چھانیں، تاکہ ریشے الگ ہو جائیں، اور آملہ کا جرم چھن کر آ جائے۔ تب تخم اور ریشہ کو وزن کر کے جرم آملہ کا وزن معلوم کریں، اور اس جرم آملہ سے دو چند شیرینی ملا کر قوام پختہ کریں، اور قوام کے گرم ہونے کی حالت ہی میں دوسرے اجزاء کا سفوف مخلوط کریں۔ لیکن اگر آملہ خشک ہو تو اس کے تخم نکال کر وزن کر کے دھو ڈالیں، تاکہ وہ گرد و غبار سے صاف ہو جائے۔ بعدہ استفادہ شیر گاؤں میں بھگوئیں کہ آملہ ڈوب جائے۔ چار پہر کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈال کر جوش دیں، تاکہ آملہ کا کیلا بن اور دودھ کی چکنائی نکل جائے۔ پھر دوسرے پانی میں جوش دیکر بدستور مذکور انوشدارو بنائیں۔

جوارش

جوارش | معجون کی قسم سے مرکب ہے، جو عموماً امراض معدہ کے واسطے تیار کیا جاتا ہے۔ جوارش: فارسی لفظ ”گوارش“ کی تعریب ہے۔ جوارش کی ترکیب تیاری میں ان تمام ہدایات اور اصول دواسازی کا خیال رکھنا چاہئے جو کہ معجون کے ذیل میں بیان کی گئی ہیں۔ جوارش کی ادویہ کا سفوف ذرا اور دراز رکھا جاتا ہے۔ لیکن یہ کوئی شرط ضروری نہیں ہے۔

اٹریفیل

اٹریفیل | معجون کی قسم سے وہ مرکب ہے، جس میں تر پھل (ہیلہ زرد، ہلیو) (آملہ) بطور جزو اعظم داخل ہوتے ہیں۔ اٹریفیل کی تیاری میں ان تمام ہدایات پر کاربند ہونا چاہئے جو معجون میں بیان کی گئی ہیں۔ لیکن اٹریفیل کی تیاری میں صرف اس قدر فرق ہے کہ

ہلیلات، بہتر، آملہ کو باریک کوٹ چھان کر روغن بادام یا گائے کے گھی سے جرب کر کے توام میں ملائے ہیں۔ ایسا کرنے سے اس کی قوت دیر تک قائم رہتی ہے اور توام نرم رہتا ہے +

لبوب

لبوب | دراصل معجون کی قسم کا مرکب ہے، جس میں مغزیات (مثلاً مغز بادام، مغز کدو، مغز اخروٹ، مغز تخم خیارین، وغیرہ) شامل ہوا کرتے ہیں۔ اسی وجہ سے اس کا نام لبوب، یا معجون لبوب ہے (لبوب: جمع لبّ" بمعنی مغز) + لبوب اکثر تقویت باہ کے واسطے استعمال کئے جاتے ہیں +

اس کی تیاری میں اُن تمام ہدایات پر کاربند ہونا چاہئے، جو معجون میں لکھی جا چکی ہیں +

مربے

مرنی | بھلوں کو پکا کر، یا بلا پکائے، کھانڈا۔ یا شہد وغیرہ کے توام میں رکھ چھوڑتے ہیں، یہی مرنی کہلاتا ہے۔ مہرے کے معنی پروردہ کے ہیں۔ مرنی حقیقت میں پروردہ پھل ہیں، جن کی تربیت توام میں ہوتی ہے +

مرنی بنانیکی ترکیب: جس پھل کا مربے بنانا ہو، اسکو چھیل کر، یا ویسے ہی، پانی میں اسقدر پکائیں کہ وہ گل کر نرم ہو جائے، اور پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد قند سفید کا توام بنا کر اس کو توام میں ڈالیں۔ دوسرے روز توام پتلا ہو جایا کرتا ہے، اسلئے توام کو معہ مربے کے پھر اسقدر پکائیں کہ توام درست ہو جائے۔ اس کے بعد اتار کر رکھ دیں۔ اگر تیسرے روز توام پھر کچھ پتلا ہو جائے، تو پھر پکا کر درست کر لیں +

مرنے ڈالنے میں پھل خوب پختہ اور بڑے لئے جائیں، لیکن آم کا مرنی کچے آموں (امبیا) سے بنایا جاتا ہے، نہ کہ پختہ آم سے +

اگر بھلوں کو چھیل کر (جن کے چھیلنے کی ضرورت نہ ہو) ان کو ویسے ہی بانس کی تیلی یا لوسے کی سیخ سے گود کر پکائیں، بعدہ بطریق مذکور توام میں ڈالیں، تو اس سے توام پھیل کر اندر بہت اچھی طرح جذب ہو جاتا ہے،

اور پھل کی بد مزگی بہت کم ہو جاتی ہے +
بیلگری کا مرتبے اس کا سخت چھلکا دور کر کے اور اس کی گول گول قاشیں کاٹ کر

بطریق مذکور ڈالنا چاہئے +

پیٹھ کا مرتبے اگر پیٹھ کا مرتبے بنانا ہو تو اس کو چھیل کر اس کے اندر سے پھونکو

دور کر کے دبیر قاشیں چار چار انگلی کی کاٹ لیں، اور ایک برتن میں نصف

تک پانی بھر کر اس کے منہ پر کپڑا باندھیں، اور کپڑے کے اوپر پیٹھ کی

قاشیں رکھ کر دھکن سے بند کر کے نیچے آگ جلائیں، تاکہ پانی کی بھاپ سے

قاشیں گل جائیں۔ اس کے بعد قاشیوں کو قوام میں ڈال کر بطریق مذکور غل کریں

مرباٹے گزرا گزر کا مرتبے تیار کرنے میں گزر کو چھیل کر اور اندر سے اس کا سخت

حصہ (استحواں) نکال کر قاشیں بنائیں، اور بطریق پیٹھ مرتبے تیار کریں +

مرباٹے سیب، ناشپاتی، آم، سیب، بہی، ناشپاتی وغیرہ کا اگر مرتبے بنانا ہو تو

وانہ وغیرہ انکو چھیل کر بطریق مذکور مرتبے ڈالیں +

مرباٹے ہلیہ اگر ہلیہ خشک کا مرتبے ڈالاجائے تو اس کو پہلے چند روز پانی میں

تر رہیں، بعد ازاں جو سن دیکر بطریق مذکور مرتبے تیار کریں۔ اور اگر تازہ

میسر ہوں، تو دوسرے پھلوں کی طرح اس کا مرتبے بنایا جائے +

مرباٹے نارنگی و سنترہ نارنگی، اور سنترہ وغیرہ کا مرتبے ڈالنا ہو تو انکو بغیر

پھیلے گود کر بطریق مذکور پانی میں پکائیں اور مرئی تیار کریں +

مرباٹے آملہ تازہ سبز آملوں کو سویوں کی کچھ سے (جو اسی مقصد کیلئے

بنائی جاتی ہے، اور جس میں پانچ چھ موٹی موٹی سویاں ہوتی ہیں) اچھی طرح

گودیں، اس کے بعد دو تین گھنٹے جو نہ کے پانی میں بھگوئیں اسکے بعد آگ پر پکا کر ہوا

میں پھیلائیں کہ باہر کا سارا پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد حسب دستور

قوام میں ڈالیں، اور دوسرے اور تیسرے روز پھر پکا کر قوام کو گاڑھا کر لیں +

مرباٹے صندل یہ صندل کی کڑواہی کا مرتبے نہیں ہوتا، جیسا کہ اس کے نام سے

یہ ظاہر سمجھا جاتا ہے، بلکہ یہ اصل میں پیٹھے کا مرتبے ہے، جسکو صندل کی خوشبو

سے بسا دیا جاتا ہے +

گلقدن و گل شکر اور گل آبکین

ان ناموں کے مرکبات حقیقت میں مرتبے ہیں، جن میں پھلوں کی بجائے

”پھول“ شکر و قند کے قوام میں (گل قند و گل شکر) یا شہد کے قوام میں

(گل انجبین: جلین) پروردہ کئے جاتے ہیں +
 شکل کے معنی اگرچہ گلاب کے پھول کے ہیں، اور ابتداءً اسی سے
 گلقد وغیرہ بنائے گئے، لیکن اب بعض دوسرے پھولوں سے بھی ایسے
 مرکبات تیار کئے جاتے ہیں، اور ان کو بھی گلقد ہی کہا جاتا ہے، مثلاً گلقد
 سیوتی وغیرہ +

گلاب کے جن پھولوں کا گلقد بنانا ہو، وہ تازہ لیکر زیرہ کی گھنڈی (جو
 بیج میں ہوتی ہے) اور نیچے کی سنری سے انکو اچھی طرح صاف کر کے (محض پنکھڑیاں
 لیکر) شکر سفید، یا سرخ، یا مصری باریک شدہ، یا شہد خالص سے مل کر رکھ
 دیتے ہیں +

شیرینی پھولوں کے ہوزن سے لیکر اڑھائی گنا تک ملانا بہتر ہے، اور
 چم گئے تک جائز ہے۔ لیکن اس نسبت سے زائد شیرینی ملانے سے علی الترتیب
 قوت کم ہوتی جاتی ہے +

گلقد آفتابی اور آبی دو قسم کا ہوتا ہے:

گلقد آفتابی اس گلقد کو کہتے ہیں، جو پھولوں اور شیرینی کو باہم ملا کر اور برتن
 میں ڈال کر دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھ کر تیار کرتے ہیں اور اس اثنا میں دو
 تین بار خفیف طور پر سے مل دیتے ہیں۔ اس میں قوت ملینہ زیادہ ہوتی ہے +

گلقد آبی اس گلقد کو کہتے ہیں، جو پھولوں اور شیرینی کو باہم ایک برتن میں جس کا
 چارم حصہ خالی رہے، ڈال کر برتن کو سر بستہ کر کے تین ہفتہ تک پانی میں گھلے تک
 رکھ کر بناتے ہیں، اس گلقد میں تبرید اور ترطیب ہوتی ہے +

جو گلقد بجائے شکر سفید وغیرہ کے شہد سے بنایا جاتا ہے، اسکو گلقد عسلی
 یا جلن جبین کہتے ہیں۔ گلقد عسلی میں دست لانے اور بلغم خارج کرنے
 کی قوت زیادہ ہوتی ہے +

اگر گلقد بنانے کے واسطے تازہ پھول میسر نہ ہوں، تو خشک پھولوں کو عرق
 گلاب، یا کسی مناسب عرق، یا پانی میں کچھ دیر تک تر رکھنے کے بعد نکال کر اور
 شیرینی ملا کر گلقد بنا سکتے ہیں +

گلقد ماہتابی گلقد کی ایک قسم ماہتابی بھی ہے، جو گل چاندنی سے بنایا جاتا،
 اور جسے آفتاب کی بجائے ماہتاب کی چاندنی میں رکھا جاتا ہے +

دوسرے گلقد عام گلقد کے نام سے وہی مرکب مشہور ہے، جو گل سرخ یعنی گلاب
 کے پھولوں سے بنایا جاتا ہے، اور جو گلقد دوسرے پھولوں سے بنائے جاتے

میں، وہ ان پھولوں کے نام سے پکارے جاتے ہیں، مثلاً گلقد سیرتی، گلقد
نسترن، گلقد الماس وغیرہ +

ظرف گلقد | گلقد کو دوسرے قوامی ادویہ کی طرح مٹی کے روغنی، یا چینی یا
کاج کے برتن میں رکھنا چاہئے، دھات کے برتن میں رکھنا ممنوع ہے +

گولیاں (جوب)

لبدی ہندی لفظ ہے۔ لبدی اس نیم منجمد مادہ کو کہتے ہیں، جو گوند
ہوئے آٹے کی طرح ہوتا ہے، اور جس سے جوب اور اقراص بنائے جاتے ہیں +
لبدی گاہے دوار سفوف سے بنائی جاتی ہے + اس صورت میں
خشک سفوف کو نم اور تر کرنے کے لئے کوئی سیال یا نیم سیال چیز ملانی پڑتی
ہے + اور گاہے تر دوار سے کھل وغیرہ میں پسکر بنائی جاتی ہے، خواہ وہ
دوار خود تر ہو، یا کوئی تر چیز اس کے ساتھ شامل کی گئی ہو +

اجزاء کا گونا گونا گونا بہر حال، ان دونوں میں سے جو صورت بھی ہو، گولی کے اجزاء
اور لبدی بنانا نہایت باریک ہونے چاہئیں۔ یہ اجزاء جتنے زیادہ باریک
ہوں گے، گولی اسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ بن سکیگی +

گولی کے نسخہ میں سے جو دو اکم مقدار میں اور سخت ہو، مثلاً موتی اور
دیگر جڑیات، تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھل کر لینا چاہئے،
اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ کوٹ چھان کر اچھی طرح ملائیں، اور تھوڑی
دیر کھل کریں، تاکہ ایک دوسرے کے اجزاء باہم اچھی طرح مل جائیں۔ اسکے
بعد پانی یا کسی چیز کا لعاب، جس میں گولی بنانا منظور ہو، ملا کر گوندھیں اور لبدی
بنا کر گولیاں بنائیں +

بعض اوقات نسخہ کے اجزاء علیحدہ علیحدہ کر کے چھانے نہیں جاتے، بلکہ
کھل میں ایک ساتھ پیسے جاتے ہیں، جس کی صورت یہ ہے کہ جو دوار وزن
میں سب سے کم ہوتی ہے، پہلے وہ پیسی جاتی ہے، اس کے بعد اسی کھل میں
دوسری دوار ڈال کر پیسی جاتی ہے، جس کا وزن پہلی سے زیادہ ہوتا ہے +
و علی ہذا القیاس +

سنگھیا جیسی زہریلی دواؤں کے پینے کے متعلق، جن کی مقدار خوراک
بہت ہی قلیل ہے، بعض اوقات ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی
سخت چیز (مثلاً طباشیر) دو چند وزن ملا کر پیسی جائے، اس کے بعد دوسرے

اجزہ ملائے جائیں، اور دیر تک ملائے جائیں، تاکہ ایسا نہ ہو کہ سنکھیا جیسی زہریلی دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ، اور بعض میں کم ہو +
 انغرض لُبْدی بناتے وقت قوی العمل اور تیز ادویہ کے پیسنے اور باہم ملانے میں (خواہ وہ خشک ہوں، یا تر) کافی مبالغہ کرنا چاہئے، ورنہ امکان قوی ہے کہ بعض گولیوں میں ایسی مؤثر اور قوی چیزوں کی مقدار اتنی زیادہ ہو، کہ اس سے بدن مریض میں سمی علامات پیدا ہو جائیں، یا ان کا عمل ضرورت سے زیادہ ظاہر ہو جائے +

اگر نسخہ میں مصطلکی شامل ہو تو اسکو حسب ہدایت علیحدہ نہایت ہلکے ہاتھ سے کھل میں باریک کر لیں، اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ ہلکے ہاتھ سے ملائیں +

اگر روغنی اجزاء مثل مغز بادام، مغز کدو وغیرہ کے ہوں تو انکو علیحدہ باریک پسکر ملانا چاہئے +

اگر گولیوں کے اجزاء میں گول، رسوت، ایفون، یا کوئی دوسری اس قسم کی نہ پسنے والی، یا مشک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزاء ہوں تو انکو پانی یا عرق وغیرہ میں خوب اچھی طرح حل کر کے دوسری باریک شدہ دوائیں ملا کر اور لُبْدی بنا کر گولیاں بنائیں +

اگر کافور، ست اجوائن، ستا پودینہ، روغن قزفل وغیرہ جیسی چیزیں جزو نسخہ ہوں، تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پسنا اور ملانا چاہئے +

اگر نسخہ خوب میں کچل ہو، تو چونکہ کچل نہایت سخت چیز ہے، اور اسکا پسنا اور گٹنا دشوار ہوتا ہے، اسلئے مدبر کمرسنے کے بعد، اسی نرمی کی حالت میں اسے پس لیا جاتا ہے، اور جب وہ خشک ہوتا ہے، تو ریتی سے پہلے اس کا باریک برادہ کیا جاتا، اور اسکے بعد اس برادہ کو باریک کھل کر کے دیگر ادویہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے +

اگر نسخہ خوب میں ایسے اجزاء ہوں، جو فولاد اور لوہے کی ملاقات سے بگڑ جاتے ہوں، مثلاً پارہ، دارحکینہ، رسکپورہ، ہلیہ جات، آملہ، گل شرف، پوست انار، اور دوسرے کیلے اور ترش اجزاء، انہیں نہ لوہے کے ظرف میں کوٹنا پسنا چاہئے، نہ ان میں ان کی لُبْدی بنانی چاہئے، اور نہ لوہے کے چمچہ اور چھری وغیرہ سے کام لینا چاہئے +

لبیدی کا مناسب توام بنانا۔ جب ادویہ لے لیں اور بھر بھری ہوتی ہیں، جن سے گولی کا بندھنا دشوار ہوتا ہے، یا بندھنے کے بعد جلد ٹوٹنے کا اندیشہ ہوتا ہے، تو لیں پیاد کرنے کے لئے ان کے ساتھ کوئی لعابدار یا توام دار چیز ملا دی جاتی ہے، جس سے وہ بہ آسانی لیسدار لبیدی کی شکل اختیار کر لیتی ہیں، اور جو گولیاں اس سے بنائی جاتی ہیں، وہ دیر تک ٹوٹنے سے محفوظ رہتی ہیں، مثلاً لعاب صمغ عربی، کتیرا، لعاب بہدانہ، لعاب اسپنول، شہد، نبات سفید، وغیرہ۔ ایسی چیزوں کو سادبطہ، یا بدل سرقہ کہا جاتا ہے۔

اکثر نسخہ جات میں ایسے لیسدار رابطہ کا ذکر موجود ہوتا ہے، مثلاً یہ درج ہوتا ہے کہ لعاب اسپنول، لعاب بہدانہ، یا گوند کے لعاب میں گولیاں بنائیں۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ایسی لعابدار چیزوں کو پانی میں بھگو کر ان سے لعاب حاصل کیا جائے، اس کے بعد اس لعاب میں ادویہ کا خشک سفوف ملا کر لبیدی تیار کی جائے، جس سے گولی بہ آسانی بندھ سکے۔

بعض اوقات بہت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری ادویہ ضروری چیز مثلاً کتیرا، صمغ عربی، نشاستہ، طباشیر، ربالسوس (وغیرہ) ملا کر لبیدی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے۔ جب گولی کے نسخہ میں خشک نباتی اجزاء ہوں، تو ان کی لبیدی بنانے کے بعد کچھ دیر تک چھوڑ دینا چاہئے، تاکہ خشک دوائیں بھیگ کر نرم اور ملائم ہو جائیں، اور لبیدی میں لیں آجائے۔

اگر لبیدی زیادہ لیسدار اور چھپی ہو، کہ گولیاں باندھنا دشوار ہو، یعنی ہاتھ اور انگلیوں کے ساتھ دوارچک جاتی ہو، تو گولی باندھتے وقت ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام، یا گھی وغیرہ سے چکنا کر لیا کریں، یا نشاستہ مسفوف، کھریا مٹی مسفوف، مسفوف دار چینی، مسفوف اصل السوس وغیرہ کی مدد سے گولیاں بہ آسانی باندھی جاسکتی ہیں۔

اگر گولیوں کی لبیدی زیادہ ملائم اور نرم ہو، اور اس سے گولیاں بننا دشوار ہو، تو اس کے پانی کو حرارت پہونچا کر خشک کر سکتے ہیں۔ لیکن اگر لبیدی زیادہ سخت ہو، اور اس کے اجزاء بہروزہ کی طرح حرارت پر نرم ہونے والے ہوں، تو گرم کھریا میں پینے سے اسکے اجزاء نرم ہو جائیں گے، اور گولیاں آسانی کے ساتھ بن جائیں گی۔

گولی کی حفاظت لیڈار اجزاء کی گولیاں گاہے بننے کے بعد آپس میں چپک جاتی ہیں۔ اس سے بچانے کے لئے مذکورہ بالا اشیاء (نشاستہ، کھریا وغیرہ) کا سفوف چھڑک کر گیلی گولیوں کی بیرونی سطح کو خشک کر دیا جاتا ہے۔

جن گولیوں میں نمک، شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں، یا جن میں کافور، ست اجوائیں، ست پودیتہ جیسے لطیف اور اڑنے والے اجزاء ہوں، تو گلے سے ان پر سونے، چاندی کا ورق چڑھا دیا جاتا ہے، اور گاہے ان پر کوئی غیر مضر روغن چڑھا دیا جاتا ہے، جو ایک استرینگر گولیوں کو گھیر لیتا ہے۔ پھر ان کو شیشوں میں ہوا سے محفوظ کر کے، اور اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر کے رکھا جاتا ہے۔

رابطات

یہ اوپر بتایا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزاء کے ساتھ کوئی جامد، نیم جامد، یا سیال چیز بسٹے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لمبی کا توام لیڈار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے۔ ایسی چیزوں کو رابطہ کہا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں۔

(۱) صمغ عربی ببول کا گوند گاہے لعاب کی صورت میں ملایا جاتا ہے، اور گاہے بصورت سفوف۔ لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں، تو وہ بہت سخت ہو جاتی ہیں، اسلئے ان کے انحلال و انضمام میں تاخیر واقع ہوتی ہے۔ لیکن اگر لعاب صمغ عربی، شہد، اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعاب یا شربت بنا لیا جائے، اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے، تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے۔

(۲) کثیر الکثیر ابھی گاہے لعاب کی صورت میں اجزاء نسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے، اور گاہے سفوف شکل میں۔ علاوہ ازیں گاہے کثیر کے مرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں، مثلاً کثیر مسفوف، شہد، شربت انگور، پانی۔

(۳) گاکوزبان، صمغ عربی اور کثیر کی طرح اکثر اوقات برگ گاکوزبان اسپغول، ہمدانہ، اسپغول، اور ہمدانہ، وغیرہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لئے زیادہ تر انکا لعاب ملایا جاتا ہے۔

(۳) نشاستہ اور آٹا [نشاستہ، گیسوں اور جو کا آٹا، روٹی کا گودا، آسن جو، وغیرہ بھی بعض اوقات گولی بنانے کے لئے رابطہ کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔]

(۵) روغن بید انجیر [بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں؛ چنانچہ کا فور کی گولیاں بنانے کے لئے روغن بید انجیر ملا یا جاتا ہے، جس کے ساتھ گا سہ صابن بھی شامل کیا جاتا ہے، اور گا سہ بغیر اسکے۔]

اسی طرح کا فور، اور دیگر ادواں لطیفہ کی گولیوں کے لئے گا سہ موم سے رابطہ کا کام لیا جاتا ہے، لیکن اس میں ایک تباہت یہ ہے کہ اسی گولیاں بہت دیر میں ہضم ہوتی ہیں۔

صابن مسفوف سے جو گولیاں بنائی جاتی ہیں، وہ نہ بہت زیادہ سخت ہوتی ہیں، اور نہ بہت زیادہ نرم، اسلئے اس مقصد کے لئے یہ ایک اچھی چیز ہے۔ لیکن جن گولیوں میں ترش اور کیلے اجزاء ہوں، ان میں اس مقصد کے لئے صابن نہ ملانا چاہئے۔

(۶) گلقلند، اصل السوس [ان چیزوں کو بھی گا سہ اس مقصد کے لئے خطمی، اور جو شانندہ صبر استعمال کیا جاتا ہے۔]

اصل السوس مسفوف اور خطمی مسفوف، یہ دونوں چیزیں اس قسم کی ہیں، کہ جب یہ لبدی میں شامل کی جاتی ہیں تو مائیدت کو جذب کر کے ان میں ایک مناسب لیس پیدا کر دیتی ہیں۔

جو شانندہ صبر: ایلوا، اور بعض رالدار گوند و نکی گولیاں بنانے میں کام آتا ہے۔

گلقلند: کا استعمال اس مقصد کے لئے اب بہت ہی قلیل ہے، کیونکہ اس سے گولی کا حجم بہت بڑھ جاتا ہے۔

(۷) شہد، شیرہ، [جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں، وہ خشک شربت، نگور وغیرہ] ہونے پر زیادہ سخت نہیں ہوتیں، اسلئے یہ اس مقصد کے لئے اچھی چیزیں ہیں۔ شیرخشت بھی گویا ایک قسم کی شکر ہے، اسلئے اسکو بھی اسی جماعت میں شامل ہونا چاہئے۔ یہ بھی بعض گولیوں میں رابطہ کے طور پر کام میں لائی جاتی ہے۔

(۸) پانی، روح شراب وغیرہ [گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لبدیوں میں ملانا

پڑتا ہے۔ اسکی آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت ہے، تاکہ لبدی کا
قوام ضرورت سے زیادہ رقیق نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں سمغ عربی
مسفوف، کتیرا مسفوف، صابن مسفوف، یا اسی قسم کا دوسرا خشک رابطہ
داخل کیا جاتا ہے، ان میں پانی کا ملانا ضروری ہے۔
بعض اوقات رالدار بھر بھری دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے
شراب اور الکھول شامل کئے جاتے ہیں، جن سے یہ رالدار چیزیں مل کر
نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں، اور ان کا گولی بنانا آسان ہو جاتا ہے۔

گولی باندھنا

حسب ضرورت گولیاں چھوٹی اور بڑی، مختلف حجم و مقدار کی
بنائی جاتی ہیں، لیکن ان کی خوبی یہ ہے کہ خوب گول ہوں، چکنی اور
ہموار ہوں، اور بلحاظ حجم سب یکساں ہوں۔ یہ دوا ساز کے لئے شرم
کا مقام ہے کہ اس کی بنائی ہوئی گولیاں بعض چھوٹی اور بعض بڑی ہوں
بعض چکنی اور بعض کھردری ہوں، بعض گول اور بعض بے ڈھنگی اور
بے ڈول ہوں۔

گولیاں تین طور پر بنائی جاتی ہیں :

ہاتھ سے گولی بنانا (۱) سب سے سادہ طریقہ یہ ہے کہ اس میں محض قدرتی
آلات (ہاتھ اور انگلیوں) سے کام لیا جائے۔ اس طریقہ میں ہاتھ
اور انگلیوں کی مدد سے لبدی کو بتی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے
گولیاں بنائے جاتے ہیں۔ گولیاں اگر چھوٹی بنائی ہوں، تو بتیاں
باریک بنائی جاتی ہیں، اور اگر گولیاں بڑی بنائی ہوں، تو حسب ضرورت
بتیاں موٹی رکھی جاتی ہیں۔

اس بتی سے گولی کی مقدار کے برابر ٹکڑے کاٹ لیتے، اور انگلی
کی حرکت دوریہ سے گولی بنا لیتے ہیں۔ گاہے ہتیلی کی مدد سے بھی
گولیاں گول کی جاتی ہیں۔

چھری اور تختی (۲) دوسرے طریقے میں ایک چھری اور ایک چکنی تختی
استعمال کی جاتی ہیں۔ اس تختی کو توجہ مخطط اس وجہ سے کیا جاتا
ہے کہ اس پر ایک طرف پیمائش کے لئے آڑی اور کھڑی لکیریں منقش
ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چینی کی ہو کرتی ہیں۔ اس لوح پر لبدی

کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی ہے، جس سے گولی کی مقدار کے مطابق جھری کی دوسے مناسب دہارت کی بتی بنالی جاتی ہے، اور اس بتی کی لمبائی لوح کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس بتی کو رکھ کر جھری کی دھار سے اس کے برابر ٹکڑے کاٹ لئے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی کھڑی لکیریں رہنمائی کرتی ہیں، جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساوی تقسیم شدہ حصوں کو انگلیوں کی مدد سے، یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر لیا جاتا ہے۔ یہ طریقہ پہلے طریقہ سے افضل اس وجہ سے ہے کہ اس میں گولیاں چھوٹی بڑی نہیں ہوتی ہیں۔

آلہ تحبیب تیسرے طریقہ میں گولیاں بنانے کے لئے ایک آلہ استعمال کیا جاتا ہے، جسکو آلہ تحبیب (محبیب) کہا جاتا ہے۔ یہ بالائی و زیرین، دو حصوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ (۱) بالائی حصہ ”دستہ“ کہلاتا ہے، اور (۲) زیرین حصہ میں بہت سی لمبی نالیاں بنی ہوتی ہیں، اور ان نالیوں کے بیچ میں ابھرے ہوئے تیز کنارے ہوتے ہیں۔ ان نالیوں کی گہرائی اور چوڑائی چھوٹی بڑی گولیوں کی مقدار و حجم کے مطابق کم و بیش ہوتی ہے۔ یہ ناممکن ہے کہ ایک ہی آلہ سے ہر مقدار کی گولیاں بنائی جاسکیں۔ زیرین حصہ میں گولیوں کی تعداد مقرر کرنے کے لئے لکیریں اور نشانات بھی ہوتے ہیں۔ اس آلہ میں خونی یہ ہے کہ ان نالیوں کی تعداد کے موافق ایک وقت میں بہت سی ہم مقدار گولیاں بن جاتی ہیں۔

اس آلہ کے ذریعہ گولی بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ مناسب قوام کی کبیری بنا کر دستہ کی پشت سے ایک گول اور لمبی سی بتی بنالی جاتی ہے، جو کسی طرف سے موٹی پتلی نہیں ہوتی، بتی بناتے وقت ذرا سی باریک لمبی ہوئی کھریا، یا نشاستہ چھڑک دیا جاتا ہے، تاکہ اسکی چپک جاتی رہے۔ جتنی گولیاں بناتی ہوں، اس بتی کی لمبائی ان نشانات کے مطابق ہونی چاہئے، جو تعداد کے تعین کے لئے اس پر بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ پھر اس بتی کو با احتیاط اٹھا کر اس آلہ کی نالیوں کے سطح پر رکھ دیں، اس کے بعد **آلہ تحبیب**: گولی بانڈنے کا آلہ، **محبیب**: گولی بنانے والا +

اوپر کا حصہ، یعنی دستہ، اس پر رکھ کر اسے آگے پیچھے دو چار مرتبہ چلائیں، اور چلاتے وقت دباؤ قائم رکھیں۔ اس عمل سے ایک دنٹ میں بہت سی ہم حجم گولیاں بن جائیں گی۔

اس سے جو گولیاں تیار ہوتی ہیں، بعض اوقات یہ پورے طور پر گول نہیں ہوتی ہیں، اور ان کو ہاتھ سے، یا دوسرے آلہ سے گول کر دیا جاتا ہے۔
گول کرنے کا طریقہ ان گولیوں کو گول کرنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ بوج کی ہموار اور چکنی سطح پر ان گولیوں کو رکھ کر اور قدرے کھریا مسفوف، یا نشاستہ مسفوف چھڑک کر ایک ڈبیہ نما آلہ سے ان کو گھماتے ہیں، جس کی زیرین سطح چکنی، اور قدرے مقعر ہوتی ہے، اس ڈبیہ کی گردش اور حرکت دوریہ سے بیڈول اور ناہموار گولیاں گول ہو جاتی ہیں۔

ورق چڑھانا

گولیوں پر بعض اوقات سونے، یا چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں، جس کے اغراض متعدد ہیں:

(۱) بد مزہ گولیوں کی بد مزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے جیسا کہ حب ایارج کے استعمال کے وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نقرہ چڑھایا جائے، تاکہ ایلوے کی کڑواہٹ سے کام و زبان بچی رہیں اور ان کا استعمال ممکن ہو۔

(۲) بعض گولیاں اپنے مخصوص اجزاء کی وجہ سے فضا سے رطوبت کو جذب کر کے خم ہو جایا کرتی ہیں، ایسی گولیوں پر جب ورق چڑھا دیا جاتا ہے، تو یہ بہت حد تک انہی سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

(۳) ورق چڑھانے سے گولیاں خوش نما اور خوش منظر ہو جاتی ہیں، جس سے ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے، چنانچہ حب جو اہر جیسی قیمتی گولیاں اسی مقصد سے مسطقی کی جاتی ہیں۔

ورق چڑھانے کی تدبیر گولیوں پر ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی چکنی اور ہموار سطح کے خشک برتن میں ورق پھیلا کر اس پر گولیاں ڈال دی جائیں، جو کسی قدر خم ہوں (نہ بالکل خشک ہوں، اور نہ بہت زیادہ کیلی)۔ پھر اس برتن کو دو ایک دقیقہ (منٹ) تک گولائی میں خوب گھمایا جائے۔

اس ظرف کی اندرونی سطح صیقل اور چکنی ہونی چاہیے، اور اس

ظرف کا گول ہونا مناسب ہے، تاکہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا کی جاسکے۔ یہ گول ظرف شیشہ، چینی، دھات، یا لکڑی کا ہو سکتا ہے جس پر اوپر سے جم کر بیٹھ جانے والا ڈھکنا بھی ہو۔

گولیاں اگر خشک ہوں، تو ان کو نم کرنے کے لئے اکثر اوقات لعاب صمغ عربی استعمال کیا جاتا ہے۔ لعاب کی دو تین قطرات اوسط درجہ کی دس بارہ گولیوں کو نم کرنے کے لئے عموماً کافی ہوا کرتے ہیں۔ اس امر کے احتیاط کی ضرورت ہے کہ گولیوں میں نمی اور چھپچھپا ہٹ زیادہ نہ ہو، ورنہ ورق بھی زیادہ خربچ ہوئے، اور صفائی و خوبصورتی کے ساتھ ان پر ورق بھی نہ چڑھ سکے۔

چاندی اور سونے کے ورق چھوٹے بڑے ہوا کرتے ہیں، اور گولیاں بھی ہمیشہ ایک حجم کی نہیں ہوتی ہیں، اسلئے اندازہ بتانے میں دشواری لاحق ہوتی ہے، لیکن اگر ورق بڑے ہوں، اور گولیاں اوسط درجہ کی ہوں، تو ایک ورق دس بارہ گولیوں کے لئے کافی ہو جاتا ہے۔ لیکن عموماً اس برتن میں اوراق اس اندازہ سے زائد ڈال دیئے جاتے ہیں، جس سے گولیوں پر ورق چڑھنے کے بعد کچھ چھوٹے چھوٹے اجزاء باقی رہ جاتے ہیں، جنکو پھونک مار کر اڑا دیا جاتا ہے۔

بعض اوقات مکمل اوراق کے عوض ورق کا چورا استعمال کیا جاتا ہے جو بازار میں سستا ملتا ہے۔

گاہے چینی یا دھات کے ظرف میں ورق پھیلا کر، اور ان پر گولیاں ڈال کر ظرف نڈکور کو چراغ بے دو دیر گرم کر کے گردش دیتے ہیں، جس سے گولیوں پر ورق اچھی طرح چڑھ جاتا ہے۔

۲۔ **انتباہ:** بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں، جن سے چاندی کا ورق کچھ عرصہ میں سیاہ ہو جاتا ہے، مثلاً گندہک، ہینگ وغیرہ اسلئے ورق چڑھانے میں یہ نکتہ مد نظر رہے۔ اسی طرح بعض اوقات گولی میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں، جن سے چاندی کا ورق نظروں سے غائب ہو جاتا ہے۔ پارہ اور چاندی کے درمیان امتزاج کی ایک خاص کشش پائی جاتی ہے، جس سے دونوں ملکر مَلْعَمَہ بن جاتے ہیں، اور چاندی کے مَلْعَمَہ: چاندی اور پارہ کو باہم ملایا جائے، تو ایک نیم بنجی نرم سی چیز بن جاتی ہے۔ یہ دونوں کا مَلْعَمَہ ہے۔

درق کی چکیلی سطح روپوش ہو جاتی ہے +

شکر چڑھانا

اگر گولیاں بد مزہ ہوں، تو ان کے مزہ کو چھپانے کے لئے گا ہے انپر شکر سفید کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اسکی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ، پیتل، یا کسی دوسری دھات کی قلعی کی ہوئی رکیسی، یا اوتھلے پینڈے کا پیالہ لیں، جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو قند کے شربت سادہ سے نم کر دیں اسکے بعد اس طرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں، اور طرف کو گھمایا جائے، تاکہ شربت کا استر گولیوں پر چڑھ جائے۔ اس اتنا میں برتن کو کسی قدر گرم کرتے رہیں، اور شکر سفوف (جو بہت باریک پس ہوئی ہو) اسپر چھڑکتے رہیں۔ اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائیگا۔ اگر غلاف حسب نشا کافی دبیرہ ہو، تو دوبارہ یہی عمل کیا جاسکتا ہے +

تام چین کے بڑے پیالے اور رکیسی میں بھی یہ عمل کیا جاسکتا ہے +

صیتل کرنا (تلا لی)

یعنی صیتل کر کے گولیوں کو موتی کی طرح چمکا دینا۔ تلا لی: موتی کی طرح چمکدار بنا دینا +

اس مقصد کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں +

(۱) خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول برتن میں شربت لعاب سے نم کرنا +

(۲) نہایت نفیس اور باریک پس ہوئی کھریا کا اس پر چھڑکنا +

(۳) اس گول برتن کو گھمانا اور گردش دینا +

شربت لعاب جو اس مقصد کے لئے استعمال کیا جاتا ہے، اس کے اجزاء کا تناسب یہ ہے: لعاب صمغ عربی چار ماشہ، شربت سادہ ۴ ماشہ، اس میں پانی اتنا ملا یا جائے کہ مجموعہ تین تولہ ہو جائے +

یا — شربت سادہ ۲ ماشہ، کتیرا ۲ رتی، پانی اتنا کہ مجموعہ ۳ تولہ ہو جائے +

گول طرف میں پورے طور پر سکھائی ہوئی گولیاں ڈالکر اس شربت

لعاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں، پھر اس کردی طرف کو گھمایا جاتا ہے جس سے گولیوں کی بیرونی سطوح، اور طرف کی اندرونی سطح نم ہو جاتی ہے۔ اسکے بعد ذرا فدا سی فلین قیو لیا (کھریا) چھڑکتے جاتے، اور طرف کو گھماتے جاتے ہیں، جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس طرف سے نکال کر دوسرے صاف طرف میں ڈال کر تیزی کے ساتھ گردش دیتے ہیں، جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہو جاتی ہے۔ اسکو جس قدر زیادہ دیر تک، اور جتنی مسرت کے ساتھ گھمایا جائیگا، اسی قدر ان میں چمک زیادہ پیدا ہوگی۔

بعض اوقات دوسرے طرف کے بعد تیسرے طرف میں ہی عمل کیا جاتا ہے، جس سے ان میں چمک زیادہ پیدا ہو جاتی ہے۔ تیسرے طرف کی اندرونی سطح میں موم سفید کا ایک باریک سا استر ہوتا ہے، اور اس طرف کو پہلے کسی قدر گرم کر لیا جاتا ہے۔

روغن کرنا

بعض اوقات گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے، جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں۔ اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سندروس کار روغن تیار کرنے کے استعمال کیا جاتا ہے۔

اسکے چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ چینی، تام چینی، یا شیشہ کے ظرف میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس میں گرا دیں، اور خوب اچھی طرح گھما کر مسرت کے ساتھ (بلا تاخیر) ساری گولیوں کو کسی پھیلی ہوئی سطح، مثلاً کشتی، یا رکیسی، پر پٹ دیں، ہوا لگنے سے گولیاں خشک اور چمکدار (روغنی) ہو جائیں گی۔

غلاف ہلامی

بعض اوقات گولیوں پر غرار (ہلام: سریش) چڑھایا جاتا ہے جسکی صورت یہ ہے کہ ہلام ماکول (دھکہ بازار کی گندہ سریش) ایک تولہ لیکر چار تولہ پانی میں گرم کر کے اس کا محلول بنالیں، اور گرم ہونے کی حالت میں اسے چھان لیں، اور ٹھنڈا ہونے دیں، اگر اس میں جھاگ، یا بلبے ہوں، تو اسے پھر گرم کریں، حتیٰ کہ ہوا کے بلبے غائب ہو جائیں، عند الضرورت اس

محلول کو گرم کریں، اور گولی کو سوئی کی نوک پر چڑھا کر اور ہلام کے گرم محلول میں ڈبو کر نکال لیں اور ہوا میں اسے چند ثانیہ (سکنڈ) تک گھمائیں۔ اسی طرح ہر ایک گولی کے لئے ایک سوئی مخصوص کریں۔ پھر ان سوئیوں کو، جنکے سرے پر گولی پھنسی ہوئی ہے، دوسری طرف سے کسی نرم چیز میں گاڑ کر چھوڑ دیں تاکہ ہلام کا استرخشک ہو جائے۔ خشک ہونے پر گولیوں کو سوئی سے الگ کر لیں۔ سوئی کی نوک کا سوراخ الگ کرنے پر خود بخود بند ہو جایا کرتا ہے۔

غلاف قرنی

بعض اوقات ان گولیوں پر سینگر (قرن) کو ہاضم اجزاء کے ذریعہ حل و ہضم کر کے اس سے ایک محلول تیار کرتے ہیں، اس کے بعد اس محلول مادہ قرنیہ سے گولیوں پر غلاف چڑھاتے ہیں۔ اس قسم کی غلاف والی گولیاں معدہ میں مٹل نہیں ہوتیں، بلکہ آنتوں میں پہنچ کر حل ہوتی ہیں، جہاں ان کا حل کرنا مقصود ہوتا ہے۔

استراور غلافوں کا معدہ میں انضمام

جب اس قسم کی استرکی ہوئی گولیاں معدہ میں پہنچتی ہیں، تو شکر، روغن، ہلام وغیرہ معدہ میں حل ہو جاتے ہیں، جس سے ان کے اجزاء آزاد ہو کر اپنا عمل شروع کر دیتے ہیں۔ چاندی اور سونے کے ورق اگرچہ معدہ و معار میں ہضم نہیں ہوتے، اور ورق کے متفرق چھیلے اجزاء برازیں خارج ہوا کرتے ہیں، مگر یہ گولیوں کی سطح سے چھوٹ کر الگ ہو جاتے ہیں، اسلئے گولی کے عمل میں کوئی خرابی نہیں واقع ہوتی۔

قرص بنانا

قرص کی جمع اقراص ہے۔ قرص کے معنی ٹکیہ کے ہیں۔ بہت سی گولیاں آجکل ٹکیہ کی شکل پر چٹی بنائی جاتی ہیں، اور اس کا رواج روز افزوں ترقی پر ہے، جس کی وجہ یہ ہے کہ آلات کے ذریعہ بمقابلہ گولی کے قرص بنانا سہل ہے۔ قرص بنانے والے آلہ میں چھوٹے بڑے اقراص کے لئے مختلف سانچے

ہوتے ہیں، جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے، اور دباؤ کی زیادتی سے دوا مسفوف ٹمکیہ کی صورت اختیار کر لیتی ہے۔ قرص بنانے کے لئے گوند سے ہوئے آٹے کی طرح نرم و تر لبدی تیار نہیں کی جاتی، بلکہ دوا مسفوف کو کسی قدر نرم کر دیا جاتا ہے، جو بہ ظاہر خشک معلوم ہوتا ہے۔ اگر وہ ضرورت سے زیادہ نرم و تر ہو تو دوا سانچہ میں چپک جایا کرے، اور اس کا چھوٹنا مشکل ہو۔

نیز زیادہ باریک مسفوف سے اس آلہ میں قرص نہیں بن سکتے، اسلئے دوا کے باریک مسفوف کو گوند وغیرہ کا کوئی دُر در اسفوف ملا کر در در کر لیا جاتا ہے۔

ہاتھ سے اگر قرص بنائے جائیں، تو اس وقت گولی کی طرح نرم و تر لبدی بنانی پڑے گی، اور ان تمام احکام و ہدایات پر عمل کرنا پڑے گا، جو ”گولی“ کے ذیل میں اوپر بتائی گئی ہیں۔

لعاب اور شیرہ بنانا

بعض نسخوں میں محض لعابات ہوتے ہیں، بعض میں محض شیرہ جات، اور بعض میں دونوں۔

خواہ نسخہ لعابات ہوں، یا شیرہ جات، اس میں پانی، یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے، جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔

اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں، تو اس میں کوئی حرج نہیں ہے کہ ادویہ کو سارے عرق میں (۱۲-تولہ، یا ۱۵-تولہ میں) بھگو دیں، اور تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دیکر لعاب کو چھان لیں۔

اگر نسخہ میں محض شیرہ جات ہوں، تو ادویہ کو پینے کے لئے تھوڑا سا وہی عرق استعمال کرنا چاہئے، جو جزو نسخہ ہے، اسکے بعد سارا عرق ملا کر باریک کپڑے میں چھان لینا چاہئے۔

لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں، تو تھوڑے سے عرق میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیں، اور تھوڑے عرق میں دواؤں کو پسیر کر شیرہ حاصل کر لیں۔ اسکے بعد لعاب اور شیرہ دونوں کو ملا کر شربت وغیرہ (جو جزو نسخہ ہو) حل کر دیں۔

بہدانہ، ریشہ خطمی، برگ کا کوزباں، اسپغول، وغیرہ کا لعاب

اس طرح حاصل کیا جاتا ہے کہ ان چیزوں کو پانی، یا عرق میں بھگو دیا جاتا، اور اس کے بعد مل کر، یا قلم وغیرہ سے حرکت دیکر چھان لیا جاتا ہے۔ پندرہ بیس وقتہ سے آدھ گھنٹہ تک کے عرصہ میں ان چیزوں کا لعاب نکل آتا ہے۔ سرد موسم اور سرد پانی کی نسبت گرم موسم اور گرم پانی میں لعاب جلد نکل آتا ہے +

شیرہ جات کی ادویہ زیادہ تر پتھر کی سل پر پسی جاتی ہیں، لیکن یہ احتیاط مدنظر رہے کہ جس سل باٹ سے گھروں میں مصالحہ (ہلدی، مرج، پیاز، لہسن وغیرہ) پسیا جاتا ہے، اس سے دو آئیں ہرگز نہ پسی جائیں۔ بعض اوقات مصالح کے سل بٹہ کو بظاہر اچھی طرح (ٹھیکرات تک رگڑ کر) دھویا جاتا ہے، لیکن دوا میں مصالح کی بو پھر بھی آ جاتی ہے +

حلیب و مزج

حلیب: ایک دوا جب دوسری دوا، یا کسی سیال سے ملکر دودھ جیسا (شیرہ) منظر پیش کرے، تو اسے حلیب: (شیرہ) کہا جاتا ہے +

ادہان غلیظہ سے حلیب بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ روغن کو کسی لعابدار چیز کے ساتھ کھل میں پسیا جائے +

لیکن ادہان لطیفہ سے حلیب بنانے کی صورت یہ ہے کہ لطیف روغن کو لعاب کے ساتھ کسی شیشے میں ڈالکر اس کو حرکت دیا جائے +

مزج و حلیب بنانے میں حتی الامکان صاف اور خالص پانی یعنی آب مقطر استعمال کیا جائے، ورنہ دوسرے پانیوں سے بعض دوائیں کم و بیش بگڑ جاتی ہیں، جس سے مرکب کا رنگ تبدیل ہو جاتا ہے +

مزج و حلیب بنانے میں اگر لعاب صغ عنزی، لعاب کثیرا، وغیرہ کی ضرورت پڑے، تو ہمیشہ تازہ تیار کرنا چاہئے۔ دیر کے رکھے ہوئے لعابات اکثر بگڑ جاتے ہیں۔ ہاں موسم سرما میں یہ کئی روز تک فاسد نہیں ہوتے، علی الخصوص اگر ان کو پاکیزہ شیشوں میں سرے تک بھر کر رکھا جائے، اور اچھی طرح

لے شیرہ: اس سے ظاہر ہے کہ شیرہ تین معانی کے لئے مستعمل ہے: (۱) پانی میں پسی ہوئی دوا، جو کم و بیش سفید ہو؛ (۲) وہ سفید مزج جس میں پانی کے اندر رالدار یا روغن اجزاء معلق ہوتے ہیں؛ (۳) شکر وغیرہ کا توام +

ڈاٹ لگا دی جائے +
 اگر مزید میں کوئی زہریلی دوا ہو، تو اسے حل کر کے آخر میں
 شامل کرنا چاہئے +
 مزید بنانے وقت پانی، یا عرق وغیرہ اس ترتیب سے ڈالنا چاہئے
 کہ پیانہ میں اگر کوئی دوا (مثلاً شربت وغیرہ) لگی ہوئی ہو، تو پانی، یا
 عرق سے یہ دھل جائے، اور نسخہ میں شامل ہو جائے +

مرہم بنانا

مرہم میں اکثر مندرجہ ذیل چیزیں بطور مصالحین کے استعمال ہوتی
 ہیں:

موم، گھی، تلوں کا تیل، سرسوں کا تیل، روغن زیتون، روغن بادام
 روغن گل، چربی وغیرہ +

اکثر مرہموں میں دوسری دواؤں کے ساتھ موم اور کوئی روغن ہوا کرتا
 ہے، ایسی صورت میں پہلے موم اور روغن کو گرم کر کے پگھلائیں، پھر دوسری
 باریک لسی ہوئی دوائیں اس میں ملائیں اور ٹھنڈے ہونے تک حل
 کئے جائیں +

اگر کسی مرہم میں اشق، گوگل، صابون اور گندہ ہرورہ جیسی کچھلنے والی
 کوئی چیز ہو تو اسکو بھی موم اور روغن کے اندر گرم کر کے پگھلائیں +
 بعض دوائیں پہلے کسی محلول (مثلاً پانی، روغن) میں حل کر لی جاتی
 ہیں، اس کے بعد زمین میں ملائی جاتی ہیں +

بعض دوائیں سرد زمین میں (گرم کئے بغیر) ملائی جاتی ہیں، اور
 ان کو اچھی طرح گھوٹ دیا جاتا ہے +

اگر کسی مرہم میں انڈے کی سفیدی یا زردی یا افیون جیسی نہ پسنے
 والی چیز ہو، تو روغن اور موم کو پگھلانے کے بعد آگ سے نیچے اُتار کر اور
 دوا کو شامل کر کے خوب حل کریں، علی الخصوص افیون میں زیادہ گھوٹنے
 اور حل کرنے کی ضرورت ہے۔ گاہے زردی بیضہ کو مرہم میں اُبال کر کے
 بھی شامل کرتے ہیں +

اگر کسی مرہم میں کسی دوا کا پانی یا لعاب ہو، تو موم یا روغن میں اس
 پانی، یا رس کو اس قدر پکائیں کہ وہ سرد ہونے پر مرہم جیسا نرم اور ملائم

رہ سکے۔ ایسا نہ ہو کہ وہ زیادہ جل جائے، اور مرہم بالکل سخت ہو جائے +
مرہم کی دواؤں کو خواہ وہ خشک ہوں، یا تر، خوب اچھی طرح پیسنا
اور کھل کر نا چاہئے۔ خشک دواؤں کو پہلے بھی سرمہ کی طرح کر لیں، اور روغن
میں ملانے کے بعد بھی خوب گھوٹیں +

اگر مرہم کے نسخہ میں دیگر ادویہ کے ساتھ کا فور جیسی اڑنے والی چیز
ہو، تو اسکو سب دواؤں کے بعد آخر میں ملانا چاہئے +
مرہم کے بنانے میں جہاں تک ممکن ہو، دھات کا کوئی ظرف اور لوہے
وغیرہ کی چھری استعمال نہ کرنی چاہئے +

مریضوں کو استعمال کے لئے مرہم سادے اور معمولی کاغذ میں، یا مٹی
یا دھات کی ڈبیہ میں نہ دینا چاہئے، بلکہ روغنی کاغذ، چستی، یا شیشہ کی ڈبیہ
میں، ڈھکنے سے، یا روغنی کاغذ سے، ڈھانک کر دینا چاہئے +

ادویہ کی تدبیر

دوا میں کوئی ایسا تصرف کرنا، جس سے اس کی کوئی خاص مبرائی دور
ہو جائے، اور کوئی خوبی پیدا ہو جائے، قتل بیل و اصلاح کہلاتا ہے،
اور ایسی اصلاح شدہ چیز مصلحتاً بتدبیر کہلاتی ہے۔ دواسازی میں بہت سی
دوائیں مدبر کر کے شامل کی جاتی ہیں، اسلئے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر
کرنے کی صورتیں درج کی جاتی ہیں:

اجوائن مدبر | اجوائن کو تین شبانہ روز اس قدر سرکہ میں تر رکھیں کہ
اجوائن کی سطح سے سرکہ چار انگلیں اوپر ہو، پھر سرکہ سے
باہر نکال کر خشک کر لیں۔ زیرہ کو بھی اسی تدبیر سے مدبر کرتے ہیں +

افیون مدبر | افیون کو گلاب میں بھگو کر چھانیں، اور پھر استفدہ پکائیں
کہ افیون کا توام گولی باندھنے کے لائق ہو جائے +

انزروت مدبر | انزروت کو گدھی یا گائے کے دودھ میں گوند عسکر
جھاؤ کی لکڑی پر لگائیں، اور کباب کی طرح بھونیں

بعض اوقات مزید اصلاح کے لئے دوبارہ اسی طرح بھونتے ہیں +

ایلوہ مدبر | ایلوہ کو سیب، ہی، یا شلجم وغیرہ کے اندر رکھ کر اور کیرٹا
پیسٹ کر آٹے سے ملفوف کریں، اور اتنے عرصہ تک ہنگ

میں رکھیں کہ گرمی ایلوہ تک پہنچ جائے، اور آٹا سرخ ہو جائے۔ پھر اسے

نکال کر خشک کر کے استعمال میں لائیں۔
بہروزہ مدبر | ہانڈی میں پانی بھر کر آگ پر رکھیں اور اس کے مٹنے پر کپڑا
 باندھ کر کپڑے پر بہروزہ رکھ دیں۔ جب گرمی سے بہروزہ
 پگھل کر پانی میں چلا جائے، تو کپڑا ہٹا کر بہروزہ نکال لیں۔ اسی طرح پانچ سات
 بار کریں۔

بھلانوال مدبر | چوڑے مٹہ کی سنسی کو گرم کر کے بھلانوے کو اس میں
 دبائیں، تاکہ بھلانوے سے لیسار اور گاڑھی طوبت
 خارج ہو جائے، مگر احتیاط رکھیں کہ اسکا تیل اور دھواں بدن کو نہ لگنے پائے،
 ورنہ نقصان پہونچنے اور متورم ہو جانے کا اندیشہ رہتا ہے۔ پھر بھلانوے کو
 چھیلکر ناریل کے تیل، یا اخروٹ کے تیل میں ملا کر استعمال میں لائیں۔

بھنگ مدبر | بھنگ کو اجوائن کے پانی میں تر کر کے سکھالیں، اور پھر
 کورے برتن میں ڈال کر آگ پر بھونیں۔
پارہ مدبر | پارہ کے مدبر کرنے کی ترکیب تصفیہ کے ذیل میں
 مذکور ہے۔

پوست بیضہ مدبر | انڈے کے چھلکے کو نمک اور راکھ کے پانی سے خوب چھوئیں
 اور اس کے اندر کی باریک جھلی دور کر کے خشک کریں۔
تر بد مدبر | تر بد کو چھیل دیا جائے (خرائیدہ: مقشر)، اور اس کے بیج کی
 سخت لکڑی نکال لی جائے (جوف)، اور پھر اسے روغن بادام
 میں چرب کر لیا جائے۔
 گنا ہے اس قسم کے مدبر تر بد کو نسخہ میں تر بد مجوف خراشیدہ
 لکھا جاتا ہے۔

جما لگوٹہ مدبر | جما لگوٹہ کو پوٹلی میں باندھ کر ایک برتن میں ڈال دیں،
 جس میں گائے کا گوبر گھول دیا گیا ہو، اور پکائیں،
 پھر اسے دھو کر اس کی دودالوں کے درمیان کا پتہ دور کر کے استعمال میں لائیں۔
 گنا ہے گوبر کی بجائے دودھ میں جوش دیتے ہیں، اور اسی طرح پتہ
 نکال کر استعمال میں لاتے ہیں۔

گنا ہے گوبر میں جوش دینے کے بعد وہی میں بھی جوش دیتے ہیں، اور
 لے سنسی: لوہار کے اوزاروں میں سے سب، جسکے اگلے سرے پر دبیر لوہا ہوتا
 ہے، اور اسکو آگ میں تپایا جاتا ہے۔

پھر پتہ نکال کر استعمال میں لاتے ہیں +

پیشہ : اکثر تخموں اور مغزیات کے بیجوں کے درمیان ، دودالوں کے بیج میں باریک سی پتی ہوا کرتی ہے ، اسی کو اس موقع پر پیشہ (زہرہ) کہا گیا ہے ، جب تخم بوئے جاتے ہیں ، تو ابتدائی پتیاں اسی پتہ کی افزائش و نمو سے نکلتی ہیں +

چاکسو مدبر چاکسو کو بوٹلی میں باندھ کر اور بادیاں کے پانی میں چکا کر

خچیل ڈالیں ، پھر خشک کر کے استعمال میں لائیں +

زیرہ مدبر زیرہ کے مدبر کرنے کی صورت اجوائن کے مانند ہے +

سرمہ مدبر سرمہ کے مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سرمہ کو بکری کی چربی میں

میسکر آگ پر رکھیں ، جب دھواں اور بو موقوف ہو جائے ، اور چربی پورے طور پر جل جائے تو برف کے پانی میں بچھائیں ، پھر استعمال میں لائیں +

دوسری ترکیب یہ ہے کہ سرمہ کو تپا تپا کر آب تر پھلہ میں کم از کم سات مرتبہ بچھائیں ، بعض لوگ اسے گلاب میں بچھا کر مدبر کرتے ہیں +

سقمونیا مدبر سقمونیا کے مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سیب ، بیٹی ناشپاتی

یا شلجم کے اندر جوف کر کے سقمونیا کو اس جوف کے اندر بھر دیں ، مگر کچے جوف خالی رکھیں ، اس بقیہ خلا کو سفید تلوں سے بھر کر اسی

سیب یا بیوی وغیرہ کے ٹکڑے سے منہ بند کر کے آٹے سے ملفوف کریں ، اور اوسط درجہ کی گرمی کے تنور میں رکھیں ، جب آٹا اوپر سے سرخ ہو جائے تو

سقمونیا نکال کر استعمال میں لائیں ، تشویہ (بھلبھلانے) کے اسی عمل کی وجہ سے سقمونیا کے ساتھ مَشْوِی بھی لکھتے ہیں (مَشْوِی بھلبھلایا ہوا ، بھونا ہوا)

شکھیا مدبر شکھیا کو مدبر کرنے کی صورت یہ ہے کہ چرچہ کی راکھ کے مقطر پانی میں

شکھیا پیسکر ڈال دیں ، اور کسی ظرف میں اس قدر رکھیں کہ خشک ہو جا +

۱۰ اگر شکھیا کا سیال بنانا منظور ہو تو اسی سفوف کو چینی کی رکابی میں رکھ کر رکابی کو

شبنم میں تر چھا رکھیں ، صبح کو آفتاب نکلنے سے پہلے دیکھیں ، جس قدر سیال بنا ہوا ہو ، اسے شیشی میں رکھ لیں ، پھر دوسرے روز اسی طرح کریں ، یہاں تک کہ سب سیال نکل آئے یہ سیال طلا کے طور پر تیل اور موسیائی کے ساتھ ملا کر استعمال کیا جاتا ہے ، جس سے کسی قدر سوزش اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں ، اس سیال کو گاہے تیل کے نام سے یاد کیا جاتا ہے ، جو صحیح نہیں ہے +

سنگ بصری تدبیر | اس سے مدبر کرنے کی صورت یہ ہے کہ آگ میں اسے گرم کر کے گلاب یا دہی کے پانی یا عرق لیموں

میں سات بار بھجائیں، پھر استعمال میں لائیں +

غار یقون تدبیر | غار یقون کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے باؤں کی چھلنی یا ملل میں اس قدر چھانیں کہ اس کے سخت ریشے

علحدہ ہو جائیں۔ یہی سخت ریشے مضر ہوتے ہیں، اسی وجہ سے لٹخوں میں غار یقون کے ساتھ مغر بل لکھا جاتا ہے (مغر بل چھلنی میں چھانا ہوا) +

کچلہ تدبیر | کچلہ کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے پانی میں ایک ہفتہ تک بھگو رکھیں، اور روزانہ پانی بدل دیا کریں، یعنی دوسرے

روز کا پانی دور کر کے تازہ پانی ڈال دیا کریں۔ آٹھویں روز کچلہ کو پانی سے نکال کر گوندھے ہوئے آٹے میں رکھ کر سات روز تک چھوڑ دیں، پھر آٹھویں روز آٹے

سے نکال کر دھوئیں، اور جھیل کر وزن کریں۔ اگر وہ ایک چھٹانک ہے تو ایک دودھ میں جوش دیں (اگر دودھ گائے کا ہو تو بہتر ہے) اسے جوش دینے

کی صورت یہ ہے کہ اسے پہلے تاگے میں پرالیں، اور اس کی لڑھی کو دودھ میں اس طرح ٹسکا ہوں کہ وہ پینڈے میں نہ لگیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے تو

گرم پانی سے دھو کر خشک کریں، پھر ریتی سے براہ کر کے استعمال میں لائیں + بعض لوگ پانی میں بھگو کر جھیلے ہیں، اور خشک کر کے سوبان سے

براہ کرتے ہیں، اور پھر پوٹلی میں باندھ کر دودھ میں جوش دیتے اور سایہ میں خشک کر کے استعمال کرتے ہیں +

بعض لوگ کچلہ کو گھی میں بریاں کر کے پس لیتے ہیں۔ یہ طریقہ بہت سہل ہے، جس میں یہ بھی خوبی ہے کہ اس سے کچلہ پسنے کے قابل ہو جاتا ہے +

گندھک تدبیر | ایک بانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف بانڈی تک رہے، پھر اس کے جستہ پر باریک کپڑا مشلاً

ملل پھیلا کر باندھ دیں، اور گندھک نیم کوفتہ کر کے اس کپڑے پر بھجھا دیں، اور اس پر کوئی بڑا ظرف رکھ کر اس پر آگ روشن کریں، تاکہ اسکی گرمی سے گندھک

گھیل کر کپڑے سے نفوذ کرے کہ دودھ میں آ جائے، اور پھر کے ظرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لگے، بلکہ اس سے اونچا رہے، جب سب گندھک

گھیل کر دودھ میں آ جائے تو نکال کر استعمال میں لائیں + گو کھرو تدبیر | گو کھرو کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ گو کھرو کو گائے

یا بھینس کے دودھ میں بھگوئیں۔ دوسرے روز پہلا دودھ دور کر کے تازہ دودھ ڈال دیں۔ اسی طرح تین روز تک کریں۔ پھر خشک کر کے کام میں لائیں۔
لوہچون مدبر | لوہچون (خشب السدیدی) کو مدبر کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اسے مٹی کے برتن میں خوب گرم کریں، یہاں تک کہ سرخ ہو جائے۔ پھر اسے تل کے تیل میں بجھائیں۔ اسی طرح پھر گرم کر کے انگوری سرکہ میں، پھر گائے کے پیشاب میں، پھر دہی کے پانی میں بجھائیں۔ پھر دھو کر اوکھل کر کے استعمال میں لائیں۔ کھل اس قدر کیا جائے کہ وہ پانی پر تیرنے لگے، اور جلد تہ نشین نہ ہو۔

دوسری تدبیر | لوہچون کو چودہ روز تک انگوری سرکہ میں بھگو رکھیں، پھر خشک کر کے روغن بادام میں بھوئیں۔ پھر کھل کر کے استعمال میں لائیں۔ کھل کرنے کی خوبی یہ ہے کہ وہ پانی پر تیرنے لگے، اور جلد تہ نشین نہ ہو۔
ماذریون مدبر | ماذریون کو مدبر کرنے کی صورت یہ ہے کہ اسے تین شبانہ روز سرکہ میں بھگو کر سکھالیں، اور پھر روغن بادام میں چرب کر کے کام میں لائیں۔ اگر روزانہ سرکہ بدل دیا کریں، تو زیادہ بہتر ہے۔
مازو مدبر یا بریاں | مازو کو تل کے تیل میں اس قدر بھونا جائے کہ وہ کھل جائے۔ اسکے علاوہ مازو کو بھاڑ کے ریگ میں بھی بھونا جاتا ہے۔

میٹھا تیلیا مدبر | میٹھا تیلیا ایک تولہ پس کر پوٹلی باندھیں، اور بارہ سیر گائے یا بھینس کے دودھ میں اس قدر پکائیں کہ نصف رہ جائے۔ پھر دوبارہ اور سہ بارہ اسی طرح کریں۔ مگر اکثر لوگ صرف ایک بار پکانا کافی خیال کرتے ہیں، اور بعض لوگ جمال گوطہ کی طرح گوبر میں جوش دیتے ہیں، جس میں کچھ خرتج نہیں ہے۔

تنبیہ : جوش دینے کے بعد جو دودھ باقی رہتا ہے، اگر اسے جما کر گھی نکال لیں تو وہ باہ کے ملازمین کا رآمد ہوتا ہے۔

ہلیلہ مدبر (یا بریاں) | ہلیلہ کے مدبر یا بریاں کرنے کی صورت یہ ہے کہ اسے گھی یا روغن بادام میں بھونا جائے۔



چندادویہ کی نوعیت ترکیب

ذیل میں چندادویہ کے بنانے کی صورتیں لکھی جاتی ہیں، جو بازار میں عام طور پر بنائی جاتی ہیں، اور دواساز کو عام دوا خانوں میں ان کے بنانے کی زحمت گوارا نہیں کرنی پڑتی، لیکن ایک دواساز کا دماغ ان معلومات سے خالی نہ رہنا چاہئے:

دارچینہ بنانا | شکھیا سفید ایک حصہ، پارہ ایک حصہ، کیس نصف حصہ: سرسہ ادویہ کو ملا کر کھل کر کے لوسے کے برتن میں بند

کر کے بطریق رسپیورنگ لگا دیں، سرد ہونے پر نکال کر کام میں لائیں۔
رسپیور بنانا | پارہ، گل ارمنی (یا گرو)، پھٹکری، نمک سنگ ہر ایک تین تولہ: سب کو پانی کے ہمراہ کھل کر کے ترس بنا کر

خشک کریں، اور مٹی کی لعاب دار رکابی میں (جس میں نمک کی تہ دی ہوئی رکھی ہو) رکھ کر ادویہ سے دوسری رکابی، جو کہ مٹی اور آب و ستورہ سے بنائی گئی ہو، ڈھانک کر گل حکمت کر کے بہت سے جنگلی اُپلوں میں رکھ کر تین روز آبیج دیں بعد نکال کر دیکھیں: جو اجزاء رکابیوں کے اطراف میں لگے ہوں، وہی رسپیور ہے۔
دیگر: رسپیور بنانے کی دوسری ترکیب اس طرح بتائی گئی ہے:

پارہ یا بیج تولہ ساڑھے دس ماشہ، پھٹکری سوا چھ تولہ، دونوں کو خوب کھل کر کے آتش شیشی میں بھر کر شیشی کا منہ بند کر کے اور گرو، نمک، خاکستر (راکھ)، چاولوں کی بھوسہ، اور روئی سب کو خوب کوٹ کر شیشی پر گل حکمت کر کے خشک کریں، اور ایلر نے اُپلوں کی آبیج میں پکائیں، اور سرد ہونے پر شیشی سے نکال کر اب لیموں کے ہمراہ کھل کریں، اور پھر بدستور آتش شیشی میں بھر کر اس کا منہ بند کر دیں، اور بدستور گل حکمت کر کے بالو جستر میں اس طرح رکھیں کہ کل شیشی ریت میں غرق ہو جائے۔ جب ریت کا رنگ سرخ ہو جائے تو سرد کر کے شیشی کی دوا نکال کر دوسری شیشی میں رکھیں۔

زنگار بنانا | تیز سرکہ سیر بھر، نوشادر دس تولہ، تانبے کا بڑا دھپاؤ بھر، گندھک کا تیز اب تین تولہ: سب کو باہم ملا کر تانبے کے برتن میں بت کر کے زمین میں دبا دیں اور چھ ماہ کے بعد نکال لیں۔ تمام بڑا دھپاؤ اور نوشادر زنگار بن جائے گا۔

ترکیب دیگر: تانبے کے پتر، سیر بھر، نوشادر آدھ پاؤ، سرکہ تیز اڑھائی سیر

دہی ترش پاؤ بھر: سب کو باہم خوب ملا کر تانبہ یا مٹی کے برتن میں بھر کر اسکا منہ بند کر کے زمین میں دفن کریں، چالیس روز کے بعد دیکھیں۔ اگر رنگا رنگ یا رہو گیا تو بہتر، ورنہ پھر دوبارہ دفن کریں۔ تیار ہونے پر نکال کر کام میں لائیں۔

سفیدہ کا شغری بنانا | قلعی یا جست کے پترے لیکر انہیں ایک طرف

میں رکھیں، اور اس میں ادھر سے سرکہ انگوڑی بھر دیں، تاکہ پترے اس میں ڈوب جائیں۔ پھر اسکا منہ خوب اچھی طرح بند کر کے آئینہ دیں۔ پترے سفید ہو جائیں گے اگر کچھ باقی رہیں، تو ان کو پھر دوبارہ آئینہ دیں۔

ترکیب دیگر: لکڑی کے پیپوں میں کھٹی اور تیز شراب ڈالکر ادھر سے کے باریک پترے رکھیں، اور چمڑے کے پورائے ٹکڑے ڈال کر ادھر سے لکڑی اور مٹی ڈال کر چھپا دیں، اور تین ماہ کے بعد کھولیں۔ جس قدر سیسہ کے ٹکڑے سفید ہو گئے ہوں، انکو علیحدہ نکال لیں یہی سفید کشتہ سفیدہ ہے۔

سیندور بنانا | قلعی اور سیسہ دونوں کو کڑا ہی میں ڈال کر اور چولھے پر رکھ کر اس کے نیچے آگ جلا لیں، اور ادھر سے بھی کوئلہ رکھیں۔ اور سے نمک چھڑکیں، اور اسے ہلاتے رہیں، اگر بالسن کا کوئلہ ہو تو بہتر ہے۔ جب کسی قدر سرخ ہو جائے، تو دوسرے برتن میں ڈال کر ادھر سے نیچے چاروں طرف آگ دیں۔ جس قدر آئینہ زیادہ ہوگی، سرخی بھی زیادہ آئیگی۔ اس کے بعد کام میں لائیں۔

دوسری ترکیب: سیسہ کو آگ پر گلا کر اس میں نیم کی لکڑی چلائیں، جس سے سیسہ راکھ ہو جائے گا۔ اس راکھ کو کھٹے دہی کے پانی میں تر کر کے آگ پر رکھیں، جس سے وہ زرد ہو جائیگی۔ اس کے بعد بند تانوں کی بھٹی میں جوہل وٹی پکانے والے کے تنور کی طرح ہو، خوب تیز آگ جلائیں، اور اس میں وہ زرد شدہ سیسہ لوہے کے برتن میں ڈال کر رکھ دیں، اور کسی ارستہ کی سیخ سے ہلاتے جائیں۔ حقوڑے غرضہ میں آگ کے تانوں سے سیسہ کا رنگ سرخ ہو جائے گا۔

شگرف سے پارہ نکالنا

شگرف کو ایک دن لیموں کے رس میں کھل کر کے باریک باریک ٹکیہ بنائیں اور انکو علیحدہ علیحدہ ایک بانڈی میں رکھ کر اس پر دوسری بانڈی اوندھا دیں اور دونوں کے کنارے ہموار کر کے ملا لیں، اور مضبوط ٹانگی حکمت کر دیں پھر چھوٹے

پر رکھ کر نیچے خوب تیز آتبخ جلائیں، اور اوپر کی ہانڈی پر کپڑے کی کئی تہ کر کے پانی سے بھگو کر رکھ دیں۔ جب وہ خشک ہو تو پھر تر کر دیا کریں، تاکہ جو پارہ اڑ کر اوپر پہنچے، وہ سردی کی وجہ سے جم کر لگا رہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندر دنی حصہ کھردرا ہونا چاہئے، تاکہ جو پارہ جسے، وہ گرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے میں پارہ اڑ کر اوپر جا لگے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر تباہی جو لٹے سے اتار کر دو نو ہانڈیوں کو علیحدہ کر کے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں، اور کپڑے سے چھان کر رکھیں۔ اگر شگرف میں کچھ پارہ رہ جائے تو دوبارہ عمل کر سکتے ہیں۔ اس ترکیب سے نکالا ہوا پارہ مصفٰی ہوتا ہے، جس کے دوبارہ تصفیہ کی ضرورت نہیں۔

ترکیب دیگر: شگرف کو دو پیرلیموں کے رس میں، اور دو پیرنیم کے پتوں کے رس میں کھل کر کے ٹکیہ بنا لیں، اور شگرف سے دو چند وزن کپڑے کی دو جھیاں اسپرپٹیں، اور ایک چوڑے برتن میں رکھ کر آگ لگا دیں، اور اس پر ایک ٹٹکا اور دھاکہ تین اینٹوں پر رکھیں۔ تمام پارہ ٹٹکے میں اوپر جا لگے گا، یا نیچے کے برتن میں جمع ہوگا۔ پانی سے دھو کر پارہ علیحدہ کر لیں۔

تنبیہ: بعض لوگ شگرف کو دوغن بجلا نہ میں کھل کر کے ترکیب مذکور کے مطابق عمل کرتے ہیں، لیکن درحقیقت شگرف سے پارہ علیحدہ کرنے کے واسطے لیموں کے رس یا دوسرے چیزیں کھل کر لینی کچھ ضرورت نہیں۔ شگرف باریک شدہ پرند کو رہ عمل کرنے سے پارہ علیحدہ ہو جاتا ہے۔ البتہ لیموں کے رس وغیرہ میں کھل کرنے سے پارہ کا تصفیہ اچھی طرح ہو جاتا ہے۔

پنیرمایہ حاصل کرنا

پنیرمایہ (انفحہ) جانوروں کے اس منجھ دو دھ کو کہتے

ہیں، جو بچہ پیدا ہوتے ہی پیتا ہے۔

جانوروں کا پنیرمایہ ترینبہ بچہ سے، اس کے پیدا ہونے کے بعد، گھاس وغیرہ کھانے سے پہلے، حاصل کیا جاتا ہے۔ بہترین پنیرمایہ وہی ہوتا ہے جو کہ پیدائش کے روز ہی لیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ بچہ کو اسکی ماں کا تمام دودھ بلا کر آدھ گھڑی کے بعد ذبح کر کے اسکا معدہ اور تمام آنتیں بھافٹ لیکر سایہ میں خشک کریں۔ معدہ اور آنتوں کے جوفوں میں بعد دودھ خشک و منجھ ہو جاتا ہے۔ وہ پنیرمایہ کہلاتا ہے۔ اگرچہ طبی کتب میں عموماً پنیرمایہ شترعربی

لکھا جاتا ہے، لیکن اسکے بجائے بھیڑ کے بچے کا پنیر یا یہ حاصل کیا جائے تو وہ بھی تقریباً وہی فوائد رکھتا ہے +

چند اغذیہ وغیرہ کی تیاری

دال کا پانی | مونگ وغیرہ کی دھلی ہوئی دال ایک چھٹانک کو تین پاؤ پانی میں ڈال کر اور نمک بقدر ذائقہ ملا کر یہاں تک پکائیں کہ دال بخوبی گل جائے، اور پانی اڑ پائی تین چھٹانک باقی رہے۔ اس کے بعد آگ سے اتار کر سرد کر کے پانی چھان کر استعمال کریں +

بعض وقت نمک کے علاوہ قدرے سیاہ مرتج اور زیرہ وغیرہ بھی ڈال

دیتے ہیں +

دلیا | عمدہ گیہوں لیکر بھاڑ میں بھنوائیں۔ بعدہ چکی میں دُر دُر اسفوف کے طور پر پسوا کر (دلیا بنا کر) رکھ چھوڑیں، اور بوقت ضرورت تھوڑا دلیا لیکر قدرے گھی میں بھونیں، اور دودھ یا پانی کو جو شدید اس میں تھوڑا تھوڑا ملائے اور چمچ سے ہلاتے جائیں۔ بعد ازاں قدرے شکر یا مصری ملا کر مرین کو کھلائیں +

ساگو دانہ | آدھ سیر پانی یا دودھ قلعی دار دیگھی میں ڈال کر آگ پر پکائیں۔ جب اس میں جوش آئے، تو ساگو دانہ آدھی چھٹانک لیکر تھوڑا تھوڑا ڈالتے اور چمچ سے ہلاتے رہیں۔ ذرا پتلا ہی رہے، تو اتار کر قدرے مصری یا شکر سفید ملا کر مرین کو کھلائیں +

شوربہ | گوشت میں معمولی مصالحہ اور نمک ملا کر پکائیں، اور گوشت جب گل جائے تو گھی اور دھلی ڈال کر، یا بغیر ذہی کے بھونیں۔ بعدہ پانی ڈال کر پکائیں اور تھوڑی دیر کے بعد آگ سے اتار کر اور صرف شوربہ لیکر کام میں لائیں +

فالودہ | نشاستہ ایک تولہ، گائے کا دودھ ایک پاؤ، چینی آدھ سیر، گلاب ایک تولہ، پہلے نشاستہ کو دودھ میں پکائیں۔ جب دودھ خوب گاڑھا ہو جائے، تو ایک ٹھنڈے پانی سے بھرے ہوئے برتن پر لوسے یا پیتل کی چھلنی رکھ کر اس میں ڈالیں، اور ہاتھ کی ہتھیلی سے ملیں، تاکہ فالودہ چاول چاول ہو کر چھلنی کے سوراخوں سے نیچے گرتا جائے۔ برتن سے گرم پانی نکال کر دوسرا ٹھنڈا پانی بھی ڈالتے رہیں، یہاں تک کہ تمام فالودہ تیار ہو جائے پھر چینی کی

چاشنی (توام) بنا کر رکھیں، اور تھوڑی چاشنی ایک پیالہ میں ڈال کر اس میں
نالودہ، تھوڑا دودھ یا ملائی، اور گلاب ملا کر کھائیں۔ اگر چاہیں تو ٹھوڑی
سی برف بھی ڈال سکتے ہیں۔

فیرنی | آدھی چھٹانک عمدہ اور خوشبودار چاول دھو کر ذرا دیر بھگور رکھیں۔
پھر پتھر کی کوندھی میں یا ریل پر خوب باریک پیسکر اور ذرا سا پانی
ملا کر ایک بار تک کڑے میں چھان لیں۔ پھر اسے ایک سیر گائے کے دودھ میں
ملا کر آگ پر تقریباً ایک گھنٹہ تک جوش دیں، اور پچھلے سے ہلاتے جائیں۔ پھر
تدرے مصری یا شکر ملا کر اور سرد کر کے مرین کو دیں۔
جب دودھ میں مسلم چاول (بلا پیسے) پکائے جاتے ہیں، تو اسے
کھار کتے ہیں۔

ماء الجبن | بکری، جو تھوڑے دنوں کی گا بھن ہو، لیکر اسکو سرد و تر چارہ
(مثلاً پالک، خرفہ، وغیرہ) کھلائیں، اسے بھوکا پیاسا مطلق
نہ رکھیں، اور بچہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اسکا دودھ اس کام
میں نہ لیں۔ اس کے بعد جس قدر دودھ مناسب ہو، لیکر قلعی دار دیکھی میں جوش دیں
جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں یا اور کسی ترش چیز کا پھینٹا دیں،
تاکہ دودھ پھٹ کر اسکی مائیت جبنیت (پنیر) سے علیحدہ ہو جائے۔ پھر سرد
کر کے سنگین کپڑے میں چھان کر صاف پانی سے لیں۔ اسی صاف پانی کا نام
ماء الجبن ہے۔

ماء الجبن ہر جانور کے دودھ کو بھاڑ کر بنایا جاسکتا ہے،
بکری کے دودھ کی کوئی تخصیص نہیں۔ لیکن طبی اغراض سے زیادہ تر بکری
ہی کے دودھ سے مارا جبن بنایا جاتا ہے۔

ماء الشعیر | جو کے پانی کو کھنے ہیں، جو جو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔
ماء الشعیر بنانے کی ترکیب: عمدہ موٹے جو لیکر پانی میں
ہیاں تک بھگوئیں کہ وہ پھول جائیں۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر ا دکھلی
میں کوٹ کر چھڑیں، ہیاں تک کہ اس کا تمام پھلکا اتر جائے۔ یہ مقشر جو بقدر
ایک چھٹانک لیکر اور پانی سے اچھی طرح دھو کر سوا سیر پانی میں پکائیں،
یہاں تک کہ پانی غلیظ اور سرخی مائل ہو جائے، اور جو پھول کر پھٹنے لگیں۔
اسے کوندھی: پتھر کی چھوٹی سی ادکھلی، جس میں کوندھے سے چیزیں کوئی
پسی جاتی ہیں۔ اسے چھڑنا: چھلکا اوتاڑنا۔

اسکے بعد پانی چھان کر سرد کر کے مصری یا شربت ملا کر مریض کو پلائیں *
بعض لوگ جو کو اول مرتبہ دو تین جوش دیکر پانی پھینک دیتے ہیں *
پھر دوسرا پانی ڈال کر بدستور پکاتے ہیں *
اگر اخیر میں جو کو گھوٹ کر گاڑھا پانی لیں، تو اسکو کشک شعیر

کہتے ہیں *
ماء الشعیر ملحّم | اگاہے مزید تغذیہ و تقویت کے لئے ماء الشعیر میں گوشت
داخل کرتے ہیں * اس وقت یہ ماء الشعیر ملحّم کہلاتا
ہے (ملحّم: گوشت والا) *

ماء الشعیر ملحّم کی دو ترکیبیں ہیں:
(۱) گوشت کو مثل قورمانا سب مصالح کے ساتھ پکائیں، مگر گھی نہ
ڈالیں، اور اگر گھی ڈالیں تو نہایت کم، محض بھوننے اور خوشبودار کرنے کے
لئے ڈالیں۔ اس کے بعد جو عمدہ طور پر چھڑ کر دھوئے ہوئے (یا چھڑنے کے
بعد اول مرتبہ دو تین جوش دیئے ہوئے) بقدر ایک چھٹانک داخل کریں، اور
دوسرا تازہ پانی مثل شوربا کے ڈال کر پکائیں۔ جب جو خوب اچھی طرح گل جائیں
تو چھان کر مریض کو پلائیں *

(۲) چھڑے اور دھوئے ہوئے جو میں آب بخنی ملا کر بہا تک پکائیں کہ
وہ گاڑھا ہو جائے۔ پھر چھان کر کام میں لائیں *
ماء الشعیر محمّض | جب جو کو بریاں کر کے ماء الشعیر تیار کیا جاتا ہے تو اس
وقت یہ ماء الشعیر محمّض کہلاتا ہے۔ (محمّض: بھونا ہوا)
ماء الشعیر محمّض پیش اور دستوں کے مرنے کے واسطے تیار کیا جاتا ہے
اس ترکیب میں جو کو چھڑنے کے بعد بھینا جاتا ہے *

اگر ماء الشعیر کے اندر زیادہ قوت، قابضہ کی ضرورت ہوتی ہے تو گاہے
قدرے پوست خنثی کو پوٹلی میں باندھ کر ماء الشعیر کے ہمراہ پکاتے ہیں *
ماء العسل | (ماء العسل: شہرہ کا پانی) شہرہ ایک حصّہ کو چار حصّے پانی میں
ملا کر جوش دیں، یہاں تک کہ تھائی پانی جل جائے۔ اس کے بعد
آگ سے اتار کر کام میں لائیں۔ یہی ماء العسل ہے *

اگر پانی کے بجائے مناسب عرق میں جوش دیکر ماء العسل بنائیں تو نہایت
بہتر ہے *
اگر ماء العسل میں کچھ ادویہ پکا کر تیار کیا جائے، تو اسکو ماء العسل مزہ

کہتے ہیں *

جب پانی کی بجائے گلاب میں شہد پکا کر مارا لعل بنایا جاتا ہے، تو اسکو جلاب (جَل : آب + گُل : گل) کہا جاتا ہے *

ماء اللحم (مَاء : الماء کے معنی گوشت کے پانی) کے ہیں۔ مارا اللحم گاہے مارا اللحم گوشت کے سادہ شوربہ (بخنی) کو کہتے ہیں، اور گاہے اس

عرق کو کہتے ہیں، جو صرف گوشت سے یا گوشت اور دیگر ادویہ سے بطریق تقطیر قرع انیس، نل بھیکہ وغیرہ کے ذریعہ کشید کیا جاتا ہے *

یہ پہلے تفصیل کے ساتھ بتایا گیا ہے کہ اس قسم کا کشید کیا ہوا عرق

طبی فوائد سے کس قدر دور ہوتا ہے، اسلئے میں اس موقع پر بھی

مارا اللحم کشید کرنے کے ہدایات کو نظر انداز کرتا ہوں *

ماء اللحم (مَاء : الماء کے معنی گوشت کے پانی) کے ہیں، جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اسکی دو ترکیبیں ہیں:

(۱) گوشت کے ہمراہ الائچی، کشنیز، اور پیازہ کی ٹوٹی، اوزنک بقدر ذائقہ ڈال کر پکائیں۔ جب گوشت گل جائے تو پانی کو گھی سے بگھار لیں، اور مریض کو دیں *

(۲) گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھیں، اور مرتبان کے مُنہ پر سرپوش رکھ کر آٹے سے اُسکا مُنہ بند کر دیں۔ بعد ازاں ایک بڑی دھجی میں پانی بھر کر جوش دینا شروع کریں۔ جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکور کو دھجی میں رکھ کر دو تین گھنٹہ تک جوش دیتے رہیں۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اور اس کا مُنہ کھول کر گوشت کو علیحدہ کر دیں، اور بخنی علیحدہ نکال کر کام میں لائیں *

دواسازی کے چند اعمال اور اصطلاحات

جنتر

جنتر، ویدک اصطلاح ہے، جس کے معنی آسمان اور اوزار کے ہیں یہاں اُن خاص جنتروں (اوزاروں) کا ذکر کیا جاتا ہے جو دواسازی میں کام آتے ہیں، ان میں سے چند جنتروں (مثلاً گرجہ جنتر، ناڑی جنتر، پتال جنتر وغیرہ) کا ذکر تعریف و تصعید کے ذیل میں آچکا ہے

بقیہ اعمال و اصطلاحات کا یہاں ذکر کیا جاتا ہے، تاکہ ایک دوا ساز ان سے ناواقف نہ رہے، اور وقتاً فوقتاً اپنے کاموں میں ان سے مدد لے سکے۔

بالو جتر (حمام رملی) بالو جتر کا طریقہ یہ ہے کہ آتش شیشی میں

دو تین کپڑوں کی کر کے سکھا دیا جاتا ہے، تاکہ شیشی گرمی سے ٹوٹ نہ جائے کپڑوں سے مراد یہ ہے، جیسا کہ پہلے بتایا گیا ہے کہ شیشی پر کپڑا اور گیلی سٹی پیسٹ دینا چاہئے پھر اگر نسخہ کی ترکیب میں یہ لکھا ہے کہ شیشی کا منہ بند کر دیا جائے تو اس کا منہ بند کر دینا چاہئے، ورنہ اس کے منہ کو کھلا چھوڑ دیا جائے۔ پھر اس شیشی کو ایک گالے منہ کی ہانڈی میں رکھ دیا جائے، جس کے پینڈے میں باریک باریک چند سوراخ ہوں، یا ایک بڑا سوراخ ہو، جس پر کوئی ٹھیکر اس انداز سے رکھا جائے کہ سوراخ ذرا کھلا ہے، تاکہ اندر گرمی پہنچ سکے، اور ریت جب بھر جائے تو وہ بھی نہ گرے۔ پھر اس شیشی کے ارد گرد ریگ ڈال دی جائے۔ ایک سے ہانڈی کا پیسٹ پورے طور پر بھر دینا چاہئے، اور گالے ایسا بھی کیا جاتا ہے کہ شیشی کے نیچے بھی تھوڑی سی ریت بچھا دیتے ہیں، اور پھر اس کے اوپر شیشی رکھ کر ریت بھر دیتے ہیں۔ اب اگر شیشی کے منہ کو کھلا رکھنے کی ضرورت ہے، تو اسی طرح چھوڑ دیا جائے ورنہ ہانڈی کے اوپر دوسری ہانڈی اس طرح اونٹھا دیں کہ شیشی درمیان میں آجائے، اور دونوں ہانڈیوں کے منہ کے کنارے بند کر دیں، اور پھر جتنی دیر کے لئے آئینج دینا لکھا ہوا ہے، اتنی دیر آگ پر رکھیں +

جو ادویہ شیشی میں ڈالی جائیں، وہ اگر مرطوب ہوں، یا کسی بولی کے پانی سے کھل کی گئی ہوں، تو آگ دینے سے پہلے ان کو خشک کر لینا چاہئے، اور اگر بغیر خشک کئے ہوئے شیشی کے اندر وادال دی گئی اور پھر شیشی کا منہ بند کر دیا گیا تو اس سے بخارات کے زور کی وجہ سے شیشی کے پھٹ جانیکا اندیشہ ہے۔ اسی حالت میں اگر شیشی کا منہ بند کرنا ہو تو اسے پہلے ہی بند نہ کریں، بلکہ شیشی کے منہ میں تھوڑی سی ردی لگائیں۔ جس وقت بخارات سے ردی تر ہو جائے، تو اس کو نکال کر دوسری تازہ ردی رکھ دیں، اور اس وقت تک یہ سلسلہ جاری رکھیں کہ ردی کا تر ہونا بند ہو جائے، پھر اس کے خشک ہونے کی علامت ہے

۱۔ آتش شیشی : تارورہ نامی مصلحہ نیم و مقدار کی شیشی ہوتی ہے جو اکثر اوقات آگ سے گھٹا نہیں کرتی۔ اس کے بناتے وقت مضبوط کونے کے لئے کاغذ کے ساتھ کوئی دوسری چیز ملائی جاتی ہے۔ ۲۔ یا ابر کا سفید کاٹکڑا +

اس کے بوشیشی کا منہ بند کر کے اوپر ریت ڈال کر آگ دیں ۔
بھودھر ختر دو کوزوں یا پیالوں میں دو اربند کر کے زمین کے اندر ریت
 نیچے اوپر ریت ہو اس کے اوپر ایسے رکھ کر آگ جلائیں ، یہ بھودھر ختر کہلاتا
 ہے ، اس ترکیب سے بعض چیزیں جلائی جاتیں ، اور کتہ کی جاتی ہیں ۔
بیجو ختر قرع انبیق کا ہندی نام ہے ۔

ڈمرو ختر ایک ہانڈی کے اندر دو اربند دوسری ہانڈی کے منہ سے
 وصل کر کے چوٹے پر اس طرح رکھیں کہ دوا والی ہانڈی
 نیچے رہے (اس ترکیب سے جوہر اڑایا جاتا ہے) یا خالی ہانڈی کو دوا والی ہانڈی
 کے پہلو میں اس طرح رکھیں کہ دونوں ہانڈی برابر رہیں ۔ اس ترکیب سے روغن
 نکالا جاتا ہے ۔

ڈمرو ختر عجمی مارمکیور ، سنگھیا ، وارچکنہ وغیرہ جیسی اشیاء کے جوہر
 اڑانے کے واسطے بنایا جاتا ہے ۔

ڈول ختر (حام تعلیقی) اسکو گاہے ڈولا ختر بھی کہتے ہیں ، جسکی
 ترکیب یہ ہے کہ ایک ہانڈی میں دودھ

یا وہ سیال دوا نصف تک بھر دینی چاہئے ، جس کے اندر کسی دوسری چیز کو
 پکانا ہے ۔ پھر جس دوا کو پکانا ہے ، اسے پوٹلی میں باندھ کر کسی ایسی لکڑی سے
 باندھ دیا جاتا ہے کہ لکڑی ہانڈی کے منہ کے برابر آ جاتی ہے ۔ اور پوٹلی اس
 طرح لٹکتی رہتی ہے کہ وہ ہانڈی کی دوا کے درمیان رہتی ، اور پیئدے
 تک نہیں پہنچتی ۔ اب ہانڈی کے اوپر ایک بڑا ٹھیکرا رکھ دیا جاتا ہے ،
 اور ہوا اگر بند رکھنی ہو تو کپڑوں کی کردی جاتی ہے ۔ اب ہانڈی کو چوٹے
 پر رکھا جاتا ہے ، اور جتنی دیر تک اصل ترکیب میں پکانا لکھا ہے ، اتنی دیر
 تک پکایا جاتا ہے ۔

اگر پارہ کو پکانا ہوتا ہے تو وہ پوٹلی باندھنے سے نہیں ٹھہرتا ، بلکہ اپنے
 ثقل و رت کی وجہ سے نیچے بہ جاتا ہے ۔ اس لئے اس کے نیچے بھوج پتر رکھنا
 چاہئے تاکہ پارہ نہ بہ سکے ۔

تنبیہ : اگر دوا کی پوٹلی سیال شے میں ڈوبی رہے ، تو یہ ڈول ختر

غرقی کہلاتا ہے ۔ لیکن اگر سیال دوا سے اوپر رکھی جائے ، اور رتی بخارا

لے ڈول یا ڈولا ، ہندی الفاظ ہیں ، کوئی معلق چیز جو درمیان میں نہ رہے ۔

میں رکھنا مقصود ہو تو اسے صرف ڈول جستر کہتے ہیں +
کچھ جستر کابنج کی آتش نشینی کو کہتے ہیں، جس سے بذریعہ کٹرولی مضبوط بنا کر
 بالو جستر اور پتال جستر میں کام لیا جاتا ہے۔ انہی کو کوچی جستر
 بھی کہتے ہیں +

کچھ جستر مٹی کا ایک مضبوط پیالہ لیکر اور اس میں نمک بھر کر درمیان
 میں دوا کا سمیٹ رکھیں، اور پیالہ کے اوپر ایک گالین کا
 ٹکڑا رکھ کر اس کے اوپر آگ جلائیں۔ یہ کچھ جستر یا کچھوا جستر کہلاتا ہے
 یہ طریقہ گندھک کو آج پونچانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے +
لوک جستر اترع ایشیائی کا ہندی نام ہے +

صید لہ جزئیہ عطار کے فرائض

صید لہ جزئیہ میں اُن فرائض کا ذکر کیا جاتا ہے جو عطار
 کو تقسیم دوا کے وقت ادا کرنے پڑتے ہیں ۱۰ اس ذیل میں جو
 اصول و قوانین بتائے جاتے ہیں، اُن میں سے بعض ایسے مشترک ہیں
 جو صید لہ کلیہ میں بھی فائدہ پہنچاتے ہیں +

دواخانہ کا آراستہ کرنا

دواخانہ کی آراش دواخانہ خواہ چھوٹا ہو، یا بڑا، اسے ایسے سلیقہ سے آراستہ
 کرنا چاہئے کہ اسے دیکھ کر ہر شخص کا جی خوش ہو۔ مریضوں کے احساسات
 دورانِ مرض میں بہت ہی نازک ہوتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا ظاہری
 منظر اچھا نہیں ہے، تو خواہ مفرد مرکب دوا میں اعلیٰ درجہ کی ہوں، اور
 دوا سازی کے سارے قوانین انکے تیار کرنے میں صرف کئے گئے ہوں، مریض
 کا اعتماد اور اطمینان قلب دواخانہ کے سطحی منظر کو دیکھ کر جاتا رہیگا۔ اور
 یہ مسلم ہے کہ جذبات و خیالات تاثیر و تائثر میں کافی دخل رکھتے ہیں۔
 الغرض اس ظاہری خرابی سے اگر دواخانہ کو تجارتی مفاد میں نقصان پہنچنے
 کا خطرہ ہے، تو اس کے ساتھ دوا و دملاج کی اصلی غرض (شفاء) کے مجروح

ہونے کا بھی اندیشہ ہے۔ اس کے برعکس اگر دوا خانہ منظم طور پر سجا ہوا ہے، اور اسکی آرائش جاذبِ قلوب منظر پیش کر رہی ہے، تو یہ معلوم ہے کہ مرلین کا اعتماد اسکی تجارت کے فروغ دینے میں، اور اس کے خیالات تاثر ادویہ میں کتنی زبردست امداد کریں گے۔

صفائی و پاکیزگی ظاہری آرائش کے ساتھ دوا خانہ میں صفائی و پاکیزگی بہت زبردست اہمیت رکھتی ہے۔ دوا خانہ کے تمام آلات اور ساز و سامان ہر وقت صاف ستھرے رکھے جائیں۔ تقسیم دوا کے وقت اکثر چیزیں ملوث ہو جایا کرتی ہیں، اور قند و شہد کی دواؤں پر دجو ہمارے دوا خانوں میں فراوانی کے ساتھ ہوا کرتی ہیں (لکھیاں اور چوینٹے چوینٹیاں دیوانہ وار لپکتی ہیں، اسلئے ایسی ملوث اور لتھڑی ہوئی چیزوں کے صاف کرنے میں ذرا توقف نہ کیا کریں: بلا مہلت ساتھ کے ساتھ ان کو پاک صاف کر دیا کریں۔ دوا خانہ کے حدود میں لکھیوں کا ہونا ایک شرمناک عیب ہے جسکو کسی طرح برداشت نہیں کیا جاسکتا۔ اس کے انسداد کے لئے ہر ممکن سعی کرنی چاہئے۔

یہ اتنا نازک کام ہے کہ دوا خانہ کے اندرونی حدود کے علاوہ، اس کے بیرونی حدود اور قرب و جوار میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ قرب و جوار اور آس پاس کی غلاظت بعض اوقات دوا خانہ کو صاف ستھرا نہیں رہنے دیتی، مثلاً ارد گرد کی لکھیاں آکر پریشان کیا کرتی ہیں۔ اسلئے دوا خانہ کی جگہ منتخب کرنے میں حتی الامکان ماحول پر بھی ایک نظر ڈال لینی چاہئے۔

دوا خانہ میں ہوا اور روشنی اصول حفظانِ صحت کے مطابق دوا خانہ کافی ہوا دار اور روشن ہونا چاہئے۔ ہوا اور روشنی حصولِ صفائی میں کافی مدد دیتی ہیں۔ علاوہ ازیں روشنی کی اہمیت اس لحاظ سے بھی زیادہ ہے کہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے، اور ناپ تول میں روشنی کی کمی سے کوئی غلطی واقع نہ ہوسکے یا اسے بار نہ ممکن ہے کہ ناپ تول کی بعض غلطیاں خطرناک صورت اختیار نہ لیں۔

دوا خانہ میں دوا خانہ کے ساتھ دوا کے گاہکوں اور منتظر کرنے والوں مریضوں کی آسائش کی آرام و آسائش سے بیٹھنے کا ضرور انتظام ہونا چاہئے ان گاہکوں میں بہت سے کمزور و ناتواں بھی ہوتے ہیں، جو بے آرامی کے ساتھ دیر تک کھڑے نہیں رہ سکتے، حالانکہ بعض اوقات ایسے اسباب پیدا

ہو جاتے ہیں کہ دوار کے طالبوں کو حصول دوار کے لئے انتظار کرنا پڑتا ہے*

دواخانہ میں دواؤں کی ترتیب

دواخانہ میں دوائیں کس ترتیب سے رکھی جائیں؟ یہ ایک بہت بڑا اور مشکل سوال ہے، اور مختلف اہل تجربہ اپنی سہولت کے لحاظ سے مختلف نظم و ترتیب قائم کرتے ہیں۔ ذیل میں چند اصولی باتیں درج کی جاتی ہیں جو ترتیب ادویہ میں مدد دے سکتی ہیں:

ادویہ کی ترتیب میں مندرجہ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے، تو غالباً ایک بہتر ترتیب قائم ہو سکتی ہے:

دوار کی شکل و صورت اور ہیئت مفردہ و مرکبہ کو پہلے اس لحاظ سے چند جماعتوں میں تقسیم کر دیں کہ مثلاً وہ سیال ہیں، یا جامد، انکے اجزاء کا نور کی طرح بخارات بنکر اڑنے والے ہیں، یا حجریات کی طرح ثابت و قائم رہنے والے، کون سی دوار کیسے طرف کی محتاج ہے، اور اس کے تحفظ کے لئے کیا کیا تدبیریں درکار ہیں اس تقسیم سے متعدد ادویہ چند گروہوں میں تقسیم ہو جائیں گی، اور اب ان میں ترتیب قائم کرنا آسان ہو جائیگا، مثلاً عرقیات، شربت، مربے، جات، معجونات، گولیاں، سفوفات، نمکیات، خشک سوکھی بوٹیاں وغیرہ

عرقیات: تمام عرقیات کو سفید و شفاف رنگ کے ہم شکل شیشوں میں ایک جگہ قرینہ سے لگا کر رکھا جائے، اور مضبوط ڈاٹ لگا کر ان کو بند کر دیا جائے۔ ان شیشوں پر بطور غلاف کے اگر سفید باریک کاغذ لگا دیا جائے (خاص کر ان شیشوں پر جو بطور ذخیرہ کے رکھے ہوں)، جن سے چٹ کے اندرونی حروف پڑھیں جاسکیں، تو بہتر ہے۔

ان عرقیات کے رکھنے میں یا "الف بے" کی ترتیب قائم کی جائے، یعنی ان کی قطاریں اس طرح کھڑی کی جائیں کہ مثلاً دائیں طرف شروع میں "الف اور بے" کے نام ہوں، اور آخر میں "ی کے"۔

یا ان کو پھر چھوٹے گروہوں میں تقسیم کر کے "گردہ دار" رکھا جائے، مثلاً گلاب، عرق کیوڑہ، عرق بید مشک، جیسے جتنے خوشبودار عرق ہیں، ان کو ایک جگہ رکھا جائے، اور عرق بادیان، عرق پودینہ، عرق الائچی، عرق دارچینی جیسے عرقیات کو ایک جگہ۔

شربت: شربت کو بھی عرقیات کی طرح سفید و شفاف شیشوں میں یکجا رکھا جائے، اور ان میں بھی یا ردیف کی ترتیب قائم کی جائے، یا سہولت تقسیم کا لحاظ کر کے جس قسم کے شربت ایک دوسرے سے زیادہ مشابہ ہوں، ان کو چھوٹے گروہوں میں تقسیم کر دیا جائے، مثلاً شربت ملین، شربت دینار، شربت ورد، شربت سنا، اور دوسرے ملین شربت، ایک دوسرے سے قریب ہوں، شربت تمر ہندی، شربت آلو بخارا، اور شربت لیموں باہم متصل، شربت سیب اور شربت ہی ایک جگہ، کنجبین کی ساری قسمیں ایک جگہ، شربت انار شیریں اور انار ترش ایک جگہ، وغنی ہذا القیاس میں۔

شربت کے شیشوں پر بھی عرق کراچ سے کاغذی پیرا ہن ہونا چاہئے۔

مرتبہ جات: مربوں کو بڑے منہ کے ہم شکل مرتبانوں میں قطار وار سجا کر رکھنا چاہئے، خواہ وہ شیشے کے ہوں، یا چینی میل کے۔ مگر شیشے کے مرتبانوں میں جلد جلد ٹوٹ جانے کی قیامت پائی جاتی ہے، جس سے چینی میل کے مرتبانوں کو ترجیح دی جاتی ہے۔ ان کی ترتیب میں بھی مذکور بالا دونوں امور میں سے ایک کو اختیار کرنا چاہئے۔

معجونات: معجونات کی بہت سی چھوٹی چھوٹی جماعتیں ہیں، مثلاً اطر فیل، دواء المسک، مسخرات، یا قوتیات وغیرہ۔ اسلئے پہلے معجونات کو ان گروہوں میں تقسیم کر دیا جائے، اور ہر گروہ کو ایک جگہ رکھا جائے۔ معجونات کی تمام اقسام کو مربوں کی طرح شیشے کے ہم شکل بویاموں، یا بڑے منہ کے مرتبانوں میں قطار وار خوبصورتی کے ساتھ رکھنا چاہئے، جنکی ترتیب میں نام کی ردیف کا لحاظ کیا جائے، یا باہمی خواہش کی مناسبت کا۔

خمیرہ جات اور لعوقات: کو بھی معجونات کے اصول پر بویاموں اور مرتبانوں میں انہیں احکام کی پابندی کے ساتھ رکھا جائے۔

حبوب، اقراص، سفوفات اور کشتہ جات: وغیرہ کو بھی جوادہ الگ الگ بویاموں اور مرتبانوں میں رکھنا بہتر ہے، بشرطیکہ انکی مقدار زیادہ بڑی ہوں، ورنہ حسب مقدار چھوٹی شیشیوں میں ترتیب سے رکھیں۔

ردیف قائم کی جائے، یا خواص کی مناسبت دیکھی جائے، لیکن حتی الامکان کوشش یہ ہونی چاہئے کہ ایک قطار میں مختلف حجم اور مختلف شکل کے ظرف نہ رکھے جائیں، بلکہ ان مختلف حجم و اشکال کے ظروف میں سے جتنے ایک شکل اور ایک حجم کے ہوں، ان کو قرینہ سے ایک جگہ رکھا جائے۔

مفرد ادویہ مفرد ادویہ میں سے بہت سی خشک دوائیں لکڑی یا دھات کے ڈبوں میں رکھی جاتی ہیں، یا عطار خانہ کی الماری کے خانوں میں، جس کا ذکر مستقل طور پر ذیل میں مذکور ہے۔ لیکن ہیرا کیس، توتیا، پھلکری جیسی دواؤں کو دھات کے برتنوں میں ہرگز نہ رکھنا چاہئے، ان کے لئے شیشے اور چینی کے مٹہ بند ظروف ہونے چاہئیں۔

متنجر ادویہ کا فور، جوہر پودینہ، جوہر اجوائن جیسی متنجر ادویہ کو شیشیوں میں اچھی طرح بند کر کے رکھنا چاہئے۔

کھتے ہیں کہ اگر کافور کے سیاہ مرچ کے دانے، یا چند لونگیں ڈال دی جائیں، تو کافور مڑنے سے محفوظ ہو جاتا ہے۔ لیکن تجربہ اسکی تصدیق نہیں کرتا۔ لیکن مزید تحقیقات کا روازہ بند نہیں ہے۔ شاید کوئی نکتہ نکل آئے۔

سمی ادویہ اجول، دھورہ، ٹھٹھائی، کچلا، ہڑتال، شکرگٹ، سم الفار، بیسی سمی ادویہ والٹک، سیاہ شیشیوں میں بند کر کے اور سب پر نام کا نشان لگا کر ایک صندوق یا الماری میں مقفل کر کے رکھنا چاہئے، اور اسکی کئی کسی ذمہ دار آدمی کے قبضہ میں رہنی چاہئے۔

قیمتی ادویہ عنبر، مشک، زعفران، ورق طلا، ورق نقرہ، جیسی قیمتی ادویہ کو، اور مروارید، یا قوت، زمرہ جیسے جواہرات کو بھی سمی ادویہ کی طرح الگ مقفل کر کے رکھنا چاہئے۔ سمی دواؤں میں اگر نقصان جان کا خطرہ ہے، تو قیمتی ادویہ میں سرقہ اور نقصان مال کا۔

قانون کسی ایک ڈبہ میں چند مفرد ادویہ کی پوٹریاں باندھ کر رکھنا اچھا نہیں بعض وقت پوٹریہ کھل کر ایک دوا دوسری کے ساتھ مل جاتی ہے؛ نیز اس حالت میں غلطی سے کسی ایک کی بجائے دوسری دوا کا تقسیم ہو جانا ممکن ہے۔

قانون کسی ظرف کی جب کوئی دوا خراب ہو جائے، یعنی کپڑا لگ جائے، یا گل مڑ جائے، تو اس دوا کو اس ظرف سے فوراً علیحدہ کر کے بہ تن کو صاف کر ڈالیں، اسکے بعد اس ظرف میں دوسری دوا رکھیں۔

دواؤں کے نام کا نشان دوائیں خواہ مفرد ہوں، یا مرکب، سبب ہوں، یا جامد، تھوڑی ہوں، یا زیادہ، مشہور ہوں، یا غیر مشہور (چوٹ)

ان کو ان کے ظرف میں پلا نام کے کبھی نہ رکھا جائے۔ یہ نام صاف ستھرے

حروف میں جلی قلم سے لکھے ہوئے ہوں، زود نویسی اور شکستہ خط سے کبھی کام نہ لیا جائے، اس امر کا لحاظ خصوصیت کے ساتھ قوی الاثر اور سہی ادویہ کے باب میں بہت زیادہ رکھنا چاہئے، اگر چھپی ہوئی خوبصورت جٹیں استعمال کی جائیں، جو بعض اوقات بازار سے دستیاب ہو جاتی ہیں، یا اپنے اہتمام سے چھپوالی جائیں، جیسا کہ اکثر دوا خانے کیا کرتے ہیں، تو زیادہ بہتر ہے +

اگر ہاتھ سے یہ نام لکھے جائیں، تو کچی سیاہی ہرگز استعمال نہ کی جائے، کہ دواؤں کے نام آسانی کے ساتھ مٹ جائیں +
جب کسی ڈبے، شیشے، یا مرتبان وغیرہ سے دوا خالی ہو جائے، اور اس میں اس کے علاوہ کوئی دوسری دوا ڈالنے کی ضرورت پیش آئے، تو پہلے اس دوا کے نام کی جٹ کو علیحدہ کر دیں، اور جو دوا ڈالنا چاہیں، اس کے نام کی جٹ لگا دیں۔ لیکن دوسری دوا ڈالنے سے پہلے برتن کو خوب ابھی طرح دھو کر خشک کر لیں +

عطار خانہ کی الماری | دوا عطار خانہ کی الماری سے وہ مخصوص الماری مراد ہے، جس میں عام خشک دوائیں بڑی تعداد میں رکھی جاتی ہیں۔ اس الماری میں بہت سی درازیں ہوتی ہیں، اور ہر ایک دراز چار پلینج خانوں میں منقسم ہوتی ہے، جن میں دوائیں بھر دی جاتی ہیں۔ یہ خانے حسب ضرورت دو تین گره مربع ہوتے ہیں، لیکن جن دوا خانوں میں ادویہ کی تقسیم بڑے پیمانہ پر ہوتی ہے، وہ اس سے بڑے خانے بھی رکھتے ہیں۔ ایک الماری میں یہ خانے سیکڑوں کی تعداد میں ہوتے ہیں، اور عطار کا ہاتھ آسانی کے ساتھ بہت سی دواؤں تک پہنچ جاتا ہے۔ الماری کی اونچائی تقریباً ڈیڑھ گز رکھی جاتی ہے، اور جوڑائی تقریباً ڈھائی تین گز، اور گرائی دراز کے خانوں کے مطابق دس بارہ گز +

اس الماری کی بالائی سطح منیر کا کام دیتی ہے، جس کا جزوی دوا ساز میں عطار کے سامنے ہونا ضروری ہے +

الماری میں ادویہ اس الماری کے خانوں میں ادویہ اس ترتیب سے بھری جاتی ہیں، کہ ایک نسخہ کے باندھنے میں بہت سے خانوں کو کھولنا نہ پڑے: یعنی ایک دراز کے متعدد خانوں میں نہ یا وہ تر

وہ دوائیں بھری جاتی ہیں، جو نسخہ جات میں اکثر ایک ساتھ لکھی جاتی ہیں، مثلاً بہدانہ، غناب، سپستان ایک دراز کے تین خانوں میں رکھے جاتے ہیں، اسی طرح ککل بنفشہ، مویز منقہ، بادیان، گاؤزباں، منیج کاسنی (جو نسخہ خلل تنگم کے اجزاء ہیں) ایک دراز کے خانوں میں رکھے جاتے ہیں، یا حتی الامکان ان کو باہم قریب رکھنے کی کوشش کی جاتی ہے۔ اسی طرح دوسری ادویہ کو تیس کر دیں +

اس ترتیب میں یہ بھی خیال رکھا جاتا ہے کہ جو دوائیں کثیر الاستعمال ہیں وہ الماری کے وسطی خانوں میں رکھی جائیں، جو عطاری کی دست رس سے قریب ہوتے ہیں، اور جو دوائیں نسبتاً قلیل الاستعمال ہیں، اور جن کا اندراج نسخوں میں کمتر ہوا کرتا ہے، وہ اسی تناسب سے کنارہ کے خانوں میں رکھی جائیں +

دواخانہ کے آلات | دواخانہ میں عموماً جو آلات و سامان کام میں آتے ہیں، انہیں ہر وقت صاف ستھرا رکھنا چاہئے،

تاکہ ضرورت کے وقت کوئی تاخیر واقع نہ ہو۔ بعض اوقات اتفاقاً دوا بنانے کی فوری ضرورت پیش آجایا کرتی ہے۔ اگر اس وقت سامان کے صاف کرنے میں دیر لگ گئی، تو صحیح وقت پر مرہون کو دوانہ مل سکیگی۔ اس لئے یہ چیزیں جس وقت میلی ہوں، اسی وقت انہیں بلاتاخیر صاف کر کے قرینہ سے اپنی جگہ پر رکھ دیا جائے۔

ترازو اور باٹ: ترازو کے متعلق یہ بات خاص طور پر یاد رکھیں کہ اس کے دونوں پلڑوں کا وزن کم و بیش نہ ہو، دونوں مساوی الوزن ہونے چاہئیں۔ قیمتی ادویہ، مثلاً مشک و عنبر، وغیرہ اور سستی ادویہ مثلاً سنگھیا، فہون وغیرہ تولنے کے واسطے وہ چھوٹا نازک ترازو استعمال کریں، جس کو ”کانتا“ کہتے ہیں، اور جو سونا چاندی تولنے کے کام آتا ہے +

ترازو کے باٹ بھی صاف ستھرے اور مستند و معتبر رکھنے چاہئے اور احتیاط رکھیں کہ کوئی ایسی چیز باٹوں کو نہ لگنے پائے، جس سے ان کا وزن بڑھ جائے۔ چھوٹے ترازو یعنی ”کانتے“ کے واسطے رتی، ماشہ، اور تول کے چھوٹے معتبر و مستند باٹ رکھنے چاہئیں۔

دوا تولنے کے واسطے وہ ترازو بہتر ہوتے ہیں، جن کا ایک پلڑا شیشے کا ہو، اور وہ ترازو کے ساتھ اس طرح وابستہ نہ ہو، کہ عند الضرورت اسے الگ نہ کیا جاسکے۔

دواؤں کے تلپنے کے ضروری احکام عنقریب آنے والے ہیں +

نظروں ادویہ شیشے اور شیشیاں پختہ اور صاف رہنی چاہئیں۔ اُن میں اولاً جب دوا ڈالی جائے تو پہلے انہیں اچھی طرح صاف کر لینا چاہئے۔ اگر شیشے یا شیشیوں میں کچھ نمی ہو تو اُس کو بالکل خشک کر دینا چاہئے، اور اس کے بعد اس کے اندر دوا ڈالنی چاہئے۔ ورنہ دوا کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔

لیکن اگر ان کے اندر کوئی سیال دوا، ڈالنی ہے، اور اُسے زیادہ عرصہ تک رکھنا نہیں ہے، بلکہ مریض اُسے اپنے استعمال کے لئے جارہا ہے، اسلئے وہ جلد ہی خرچ ہو جانے والی ہے، تو اس وقت شیشی، یا شیشہ کا خشک کرنا ضروری نہیں ہے۔

ہر ایک شیشہ یا شیشی پر موٹے حروف میں دوا کا نام درج ہونا چاہئے۔ جن شیشیوں میں زہریلی دوائیں ہوں، اُن پر دوا کا نام لکھنے کے علاوہ امتیازی نشان کے طور پر رنگین کاغذ کی ایک اور چٹ لگا دیں، جس پر لفظ شہر لکھا ہو، تو بہتر ہے، تاکہ غفلت کے وقت کاغذ کی رنگینی تنبیہ دے گا ہی کا کام دے سکے۔

بویام و مرتبان کا بیج یا چینی کے ہونے چاہئیں، یا اگر مٹی کے مرتبان وغیرہ ہوں، تو پختہ اور عموماً روغن کئے ہوئے ہوں، اور سب کے منہ پر اچھے ڈھکنے اور سرپوش ہوں، اور مرتبانوں پر شیشوں اور شیشیوں کی طرح دواؤں کے نام صاف خوب خط حروف میں لکھے ہوئے ہوں۔ مٹی کے روغنی مرتبانوں کی بابت خاص طور پر خیال رکھیں کہ اُن کے اندر اچھی طرح سے روغن کیا گیا ہو، اور خوب پکائے گئے ہوں۔

ڈائیں: ڈائیں اکثر کاگ اور کا بیج کی ہوتی ہیں، لیکن اکثر حالات میں کا بیج کی ڈائیں بہتر ہوا کرتی ہیں۔ ڈائیں ایسی ٹھیک اور مطابق ہونی چاہئیں، جو شیشوں اور شیشیوں کے منہ پر حجم کر بیٹھ جائیں۔

اگر ڈائیں کاگ یا لکڑی، وغیرہ کی ہوں، تو وہ کھنڈ، یا مسحورہ، اور سیلی نہ ہوں۔ یہ زیادہ قیمتی پتھر نہیں ہے، سوائے صاف ستھری ڈائوں کے استعمال میں بخل سے کام نہ لیا جائے۔ یہ ایک نحوست ہے کہ بعض بے پرواہ عطار مستعمل پیرانی کاگوں کو استعمال کرتے ہیں۔ اس عادت کی بُرائی اس صورت میں اور بھی بڑھ جاتی ہے، جبکہ انہیں مختلف نوعیت کی دواؤں میں استعمال کیا جائے، مثلاً سکنجبین کے شیشہ کی کاگ عرق بید مشک، کلاب، یا عرق نیوڑہ وغیرہ کے شیشے پر چڑھا دی جائے۔

اگر کاگ وغیرہ کی ڈاٹ کسی شیشے، یا شیشی کے مُنہ سے بری ہو، تو دانتوں سے دیا کر چھوٹا کر ناقطعاً ناجائز غل سے، جس کی اجازت طبیب کبھی نہیں دی جاسکتی۔ علاوہ طبعی کراہت اور مذہبی چھوت چھات کے مُنہ اور دانت ہمیشہ انواع و اقسام کے فاسد مواد سے آلودہ ہوا کرتے ہیں۔

چینی کے مرتبانوں کے ڈھکنے بعض اوقات ڈھیلے ڈھالے اور چھوٹے سے ہوتے ہیں، جو مرتبان کے بالائی کنارہ کے اندر دبے رہتے ہیں، جس سے گرد و غبار کی پوری بھیت نہیں ہوتی۔ یہ اصولاً بہت بُرے ہیں، اور ایسے مرتبانوں کا استعمال ٹھیک نہیں۔ لیکن کسی جمہوری سے یہ استعمال کئے جائیں، تو ان کے اوپر ایک دوسرا سرپوش بھی ہونا چاہئے، جو گرد و غبار کو اندر جانے نہ دے۔

مرتبانوں کی پیچدار ڈاٹیں اکثر جگر بیٹھ جایا کرتی، اور بہت پریشانی کی باعث ہوا کرتی ہیں، اسلئے ان سے حتی الامکان گریز کرنا چاہئے۔

ڈاٹ کھولنا ڈاٹ خواہ شیشہ کی ہو، یا کاگ کی، کھولتے وقت انگور کے ساتھ یک سخت اوپر کی طرف کھینچنا چاہئے، کیونکہ کھینچنے سے بعض اوقات ڈاٹ ٹوٹ جاتی ہے۔ پھر اگر ڈاٹ شیشے کی ہے، تو بقیہ حصہ شیشے کے مُنہ میں اس طرح پھنس کر رہ جاتا ہے، کہ اب شیشے کی گردن کو توڑنے کے سوا چارہ نہیں اور اگر ڈاٹ کاگ وغیرہ کی ہے، تو بقیہ حصہ شیشے کے اندر گر جاتا ہے، جس سے بعض اوقات دوائیں بگڑ جاتی ہیں۔ اسلئے ڈاٹ کو ایک اندازہ کے ساتھ کھاکر باہر کی طرف کھینچنا چاہئے۔

ڈاٹ کا پھنس جانا کاگ کی ایسی ڈاٹوں کو جو شیشوں اور شیشیوں میں زیادہ پھنسی ہوئی ہوں، اور ان کے سرے سے انکا اتنا حصہ باہر نکلا ہوا نہ ہو، جو انگلیوں کی گرفت میں آسکے، تو ان کو پچکیش میں پھنسا کر نکالنا چاہئے، اور اس مقصد کے لئے دواخانہ میں چھوٹے بڑے متعور پچکیش رکھنے چاہئیں، تاکہ مختلف مقدار کی ڈاٹیں نکالنے میں کام آسکیں۔

لیکن اگر شیشہ کی ڈاٹ کسی شیشہ میں پھنس گئی ہے، تو اس کا نکالنا ایک ہنرمند کا کام ہے۔ ایسی پھنسی ہوئی ڈاٹوں کے نکالنے کی تدبیر یہ ہے کہ ایسے شیشے کو پھنسی ہوئی ڈاٹ کے پاس اس طرح حرارت پہنچائیں کہ شیشہ حرارت کی وجہ سے ٹوٹ نہ جائے۔ اس سے اکثر اوقات ڈاٹ ڈھیلی ٹپڑ جاتی ہے لیکن اس مقصد کے لئے گرم پانی میں شیشہ کے مُنہ کو اوندھا کر ڈال دینا بُری

غلطی ہے، کیونکہ اس سے بعض اوقات شیشہ ٹوٹ جاتا، اور دوا کم رہتی ہے، منع ہو جاتی ہے۔ اسلئے بہتر یہ ہے کہ گرم پانی میں کپڑا تکر کر کے اسے سجھڑ لیا جائے، اور گرم ہونے کی حالت میں شیشے کے سرے پر اتنا پلٹ دیا جائے کہ وہ کپڑے کی گرمی سے گرم ہو جائے۔ پھر گرم ہونے کی حالت میں تدریجاً ڈاٹ کے گھمانے کی کوشش کی جائے۔ اس ترکیب سے ڈاٹ کھولنے میں اکثر کامیابی ہو جاتی ہے۔ علیٰ ہذا بعض اوقات شیشہ کو دھوپ میں رکھ دینا کافی ہو جاتا ہے +

شربت و سکجین کے اُن شیشوں کے مُنہ پر، جو عطار کے سامنے رکھے ہوتے ہیں، اور جن سے تھوڑا تھوڑا شربت بار بار نکالنا پڑتا ہے، ڈاٹوں کے علاوہ ایک دوسرا خول بھی سرپوش کے طور پر ہونا چاہئے، جو ان شیشوں کے مُنہ کو گردن تک چھپالے، تاکہ کنارہ پر ڈاٹ کے پاس اگر کچھ شیرہ لگا ہوا رہے (اور اکثر کچھ نہ کچھ ضرور لگا رہا کرتا ہے) تو مکھیاں پریشان نہ کریں +

ڈبے خشک ادویہ کے واسطے ڈبے لکڑی کے اور ڈھکنے دار ہونے چاہئیں اور ان پر بھی ادویہ کے نام جلی حرفوں میں لکھے ہوئے ہوں + دھات کے ڈبے بھی بعض اوقات جڑی بوٹیوں کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں، لیکن یہ زیادہ بہتر نہیں ہیں +

پیما سئے: شربت، عرقیات اور دیگر سیالات اپنے کے واسطے بہتر ہے کہ کابج کے پیمانے ہوں، جن پر ماشوں، تولوں کے نشانات بنے ہوئے ہوں +

مقطرہ دالی شیشی: کم مقدار کی سیال دواؤں کے دینے میں اکثر بوندیں گنتی پڑتی ہیں، اسلئے عطار خانہ میں "قطرہ دالی شیشی" (مقطرہ) بھی ہونی چاہئے، جس سے وقت کے ایک خاص فاصلے سے دوا سیال بوند بوند ہو کر گرتی ہے، خواہ شیشی کے مُنہ کو زیادہ اونڈھا کر دیا جائے، یا کم۔ اس قسم کی شیشی کی ڈاٹ مخصوص قسم کی ہوتی ہے، جس میں سیال کے گزرنے کے لئے ایک ریک نامی یا سوراخ ہوتا ہے، جو ایک نوکدار بھاری ختم ہوتا ہے، جسے نیچے کی طرف جھکا کر رکھا جاتا ہے، اس بھاری پر تھوڑا سا سیال ٹھہر ٹھہر کر پہنچتا، اور بوند بوند بن کر ہلکے ہلکے گرتا ہے +

گاسے قطرات گرنے کے لئے شیشہ کے مُنہ میں کابج کی خمیدہ ڈنڈی (جسکی خمیدگی تقریباً زاویہ قائمہ بناتی ہے) لگا دی جاتی ہے، اور شیشہ کی گردن کو آہستگی کے ساتھ جھکایا جاتا ہے، جس سے سیال اس ڈنڈی سے لگا کر

اور قطرہ قطرہ بنکر گرتا ہے۔ یہ کام نسبتہ ہوشیاری کا ہے، اور اس میں ہاتھ کو سنبھالنا پڑتا ہے، تاکہ ایک تخت زیادہ قطرات نہ گر پڑیں، جن کا گنتا محال ہو جائے۔

چمچے معجون، خمیرہ، اطر لفل، لعوق اور غیرہ جیسی نیم سیال دواؤں کے نکالنے کے واسطے دواخانہ میں متعدد چمچے ہونے چاہئیں، تاکہ مختلف نوعیت کے ایک ایک کردہ کے لئے ایک ایک چمچ الگ رہے، مثلاً دوار المسک، مفرجات، اور یا قوتیات کے لئے ایک، خمیروں کے لئے ایک، جوارشوں کے لئے ایک۔ اگر ایک ہی چمچ سے متعدد قسم کی دواؤں کے نکالنے کا سوا اتفاق ہو تو ایک دوا کے چمچ کو دوسری دوا کے اندر ڈالنے سے پہلے اچھی طرح دھو کر خشک کر لیا جائے۔

چمچے اگر چینی کے ہوں تو بہتر ہے، لیکن چونکہ وہ مضبوط نہیں ہوتے، اس واسطے اگر مجبوراً دہات کے چمچے استعمال کئے جائیں تو ان کا نہایت صاف رکھنا چاہئے، اور ان پر قلعی کرالینی چاہئے، تاکہ ان میں جلد زنگ نہ لگنے پائے، خصوصاً بیل اور تانبے کے چمچوں کو بغیر قلعی کے ہرگز استعمال نہ کریں۔ چمچوں کے دستے لیے ہونے چاہئیں، تاکہ دوا نکالتے وقت ہاتھ آلودہ نہ ہو، دوا نکالنے کے بعد فوراً چمچوں کو دھو کر صاف کر لینا چاہئے۔ دوا سے لتھڑے ہوئے ہرگز نہ چھوڑے جائیں۔ ان چمچوں کو حتی الامکان محفوظ مقام میں رکھا کریں اور پھر دوا نکالنے سے پہلے کپڑے سے گرد و غبار کو صاف کر لیا کریں۔

مرتبہ نکالنے کے واسطے کانٹے دار چمچے استعمال کرنے چاہئیں۔ دہلی کے بڑے بڑے دواخانوں میں عام روان ہے کہ اس قسم کے مقاصد کے لئے چمچوں کی بجائے وہ لوہے کی سلاخیں استعمال کرتے ہیں، جنکے دونوں سروں کو پیٹ کر ذرا چوڑا کر لیا جاتا ہے۔ ایسے سستے چمچے دواخانہ میں متعدد ہوتے ہیں۔

شیشے اور چینی اگر بویام، مرتبان، یا شیشہ میں کوئی ایسی دوا لگی ہوئی کے نظر دفا کا دھونا ہو، جو معمولی طریقہ سے نہ دھوئی جاسکے، تو انکو گرم پانی میں سجی ملا کر بھگور رکھیں، اور تھوڑی دیر کے بعد دھوئیں۔ اسی طرح ان کو صابون اور گرم پانی سے بھی صاف کر سکتے ہیں۔ بویاموں اور شیشوں کو صاف کرنے کے لئے چھوٹے بڑے مخصوص

قسم کے برش بھی ہوتے ہیں، جن سے غرور کام لینا چاہئے، خواہ صابون کا پانی استعمال کیا جائے، یا سبھی وغیرہ۔ اگر کوئی شیشہ صرف گرم پانی اور برش سے صاف کیا جائے، تو اس کے بعد صابون وغیرہ سے احتیاطاً کمر دھولینا بہتر ہے۔ شیشوں کو دھونے کے بعد خشک کرنے کے لئے اوندھا کر رکھ دینا چاہئے۔
 چمکے ہوئے تیل کے شیشے ذرا مشکل سے اور دیر میں صاف ہوا کرتے ہیں۔ ان کو صابن کے پانی یا سبھی کے پانی میں دیر تک بھگوننا پڑتا ہے۔ اس کے برعکس شربت، سکنجبین، اور ادویہ تو امیہ کے ظروف بہت جلد صاف ہو جاتے ہیں، جن کے لئے صابن اور سبھی کی چنداں ضرورت نہیں۔ یہ چیزیں تنہا پانی میں گھل جایا کرتی ہیں۔

نسخہ باندھنا (دوا دینا)

”نسخہ باندھنے“ سے مراد یہ ہے کہ طبیب کے نسخہ اور اسکی مندرجہ ہدایات کے مطابق عطار دوا تیار کر کے حامل نسخہ کے حوالہ کرے۔
 یہ اگرچہ ایک چھوٹی سی اصطلاح ہے، مگر یہ ایک مفرد کام نہیں ہے جسے ایک جملہ میں بتا دیا جائے، بلکہ یہ ایک بڑا پیچیدہ کام ہے جس کے تحت میں عطار کے بہت سے فرائض داخل ہیں۔ انہی فرائض کو متعہ و حصوں میں تقسیم کر کے بیان کرنے کی کوشش کی جاتی ہے :
 (۱) نسخہ باندھنے سے پہلے عطار کا فرعن ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے۔

(۲) اگر اجزاء نسخہ میں سے کوئی دوا اپنے دواخانہ میں موجود نہ ہو، تو اپنی رائے کو اس میں کوئی دخل نہ دے، نہ اس جز کے بغیر نسخہ باندھے، اور نہ اپنی رائے سے اس دوا کے عوض میں کوئی دوسری دوا بدل کے طور پر ڈالے۔ یہ دونوں باتیں قانوناً جرم اور قابل سزا خذہ ہیں۔ بلکہ ایسے وقت میں عطار کا فرض ہے کہ وہ معالج سے، جس نے نسخہ لکھا ہے، مشورۃ استصواب کرے، اور جو ہدایت اسے طبیب سے پہونچے، اس پر عمل کرے۔ ایسا کرنے سے عطار کی ذمہ داری ختم ہو جاتی ہے، اور اسکی بجائے ساری ذمہ داری طبیب پر عائد ہو جاتی ہے۔

اگر نسخہ میں کسی دوا کا نام مشکوک ہو، اور وہ صاف پڑھانے والے، تو شک کی حالت میں محض اکل سے کام نہ لینا چاہئے، بلکہ طبیب سے

اس شک کو رفع کر لینا چاہئے ۛ

(۳) اگر کسی نسخہ میں دوا کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو، مثلاً کسی تیز اور سہی دوا کی مقدار اس کی معمولی مقدار خوراک سے بہت زیادہ درج ہو، جیسا کہ بعض اوقات ”ماشہ“ کی جگہ سہواً ”تولہ“ لکھا جاتا ہے، جس سے مضرت و سمیت کا اندیشہ ہو، تو اس کی بابت صاحب نسخہ معالج کو یقیناً اطلاع دینی چاہئے، اور اسکے بغیر شک کی حالت میں نسخہ ہرگز نہ باندھنا چاہئے اسی طرح اگر کسی نسخہ میں خلاف اصول و متناقض دوائیں درج ہوں، یا اور کوئی بے قاعدگی موجود ہو، تو بھی طبیب سے دریافت کرنا ضروری ہے۔ مبادا یہ غلطی محض طبیب کی غفلت سے ناواقفانہ طور پر واقع ہو گئی ہو، جو ہر انسان سے ممکن الوقوع ہے ۛ

(۴) نسخہ پڑھنے کے بعد تمام دوائیں حسب ہدایت وزن کر کے، اور ناپ تول کر دینی جائیں۔ تخمینہ اور اندازہ سے دینے میں بعض اوقات خطرناک غلطی ہو سکتی ہے ۛ

مگر دہلی جیسے بڑے مقام اور مشہور طبی مرکز میں یہ ایک عام دستور ہے کہ جو شانہ و نصیاندہ وغیرہ کے اکثر اجزاء کو (جو بہت زیادہ قوی العمل اور خطرناک نہیں ہیں) عطار محض اپنے ہاتھ اور نگاہ کے اندازہ سے دیا کرتے ہیں، ان کے ناپنے تولنے کی زحمت گوارا نہیں کرتے۔ لیکن قوی العمل اور قیمتی ادویہ میں پابندی کے ساتھ ناپ تول کی تکلیف برداشت کرتے ہیں ۛ

صفات ادویہ (۵) عطار کا فرض ہے کہ وہ ان قیود اور صفات کو سمجھے اور اس کے مطابق تعمیل کرے، جو نسخہ میں ادویہ کے ناموں کے ساتھ لکھے جاتے ہیں، مثلاً:

”پاکے ہوئے“ کے ہیں، اس سے مراد یہ ہے کہ اس دوا کی سطحی نکال ڈالی جائے۔ یہ صفت زیادہ تر آملا اور تونیز کے ساتھ لکھی جاتی ہے ۛ

”چھیلے ہوئے“ کے ہیں، یہ لفظ اصل السوس وغیرہ کے ساتھ آتا ہے۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ٹمٹھی کے بیرونی میلے چھلکے کو الگ کر کے اس کے ساتھ لکھا جائے۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ٹمٹھی کے بیرونی میلے چھلکے کو الگ کر کے اس کے ساتھ لکھا جائے۔ اور نہ مرہض کو اسکی ہدایت کرتے ہیں ۛ

جاتو سے تراش دیں، جس سے اصلی زرد لکڑی نکل آئے۔
مقشرش : کے معنی ”قینچی سے کترے ہوئے“ کے ہیں۔ یہ صفت
 زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ ابریشم کے کو یہ کو
 قینچی سے تراش کر اندرونی کیڑا پھینک دیں، جو اس کے اندر مردہ شکل میں
 سوکھا ہوا پایا جاتا ہے۔

قشرہ بستہ : جس کے معنی ہیں ”پوٹلی باندھکر“۔ یہ صفت اکثر
 افتیمون اور تخم کشوت کے ساتھ لکھی جاتی ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ
 جوشاندہ یا خیساندہ میں یہ دوا دوسری دواؤں سے الگ باریک کپڑے کی
 پوٹلی میں باندھ کر ڈالی جائے۔ اسی صورت میں عطار کا فرض ہے کہ اسی دوا
 کو نسخہ کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائے، بلکہ اسے علیحدہ پٹریہ میں باندھ کر دوسری
 ادویہ کے ساتھ رکھ دے، اور نسخہ لینے والے کو سمجھا دے کہ اس پٹریہ کی دوا
 کو ملل کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر جوشاندہ، یا خیساندہ میں ڈالے۔

پاشیدہ : (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکسی، اسپغول، تخم ریکان،
 تخم کنوجہ وغیرہ کے ساتھ لکھا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ، اور
 خیساندہ وغیرہ جب ہر طرح تیار ہو جائے، تو سیال کی سطح پر خاکسی، یا دوسری
 چیز چھڑک دی جاتی ہے، اور اسی حالت میں کہ وہ دوا سطح پر تیر رہی ہے
 سیال بلا دیا جاتا ہے۔ اسی دوا کو الگ پٹریہ میں باندھ کر دینا چاہئے، اور
 مرین، یا حامل نسخہ کو ترکیب کے ساتھ سمجھا دینا چاہئے۔

مقربل : جس کے معنی ہیں، ”چھلنی سے چھانا ہوا“۔ یہ لفظ اکثر غارلقہ
 کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ غارلقون کو بالوں کی چھلنی
 میں ڈال کر چھان لیا جائے۔ جو باریک اجزاء چھلنی سے چھن کر گزر جائیں،
 انہیں استعمال کیا جائے، اور جو سخت اجزاء چھلنی سے گزر نہ سکیں، انہیں
 چھوڑ دیا جائے۔

نیکو فتنہ : (اڈھ کچلا) یہ لفظ جوشاندہ و خیساندہ وغیرہ کے بہت سے
 نسخوں میں دواؤں کے ساتھ آتا ہے، مثلاً اصل السوس مقشر نیکو فتنہ، بنج کاسنی
 نیکو فتنہ، بنج بادیان نیکو فتنہ، وغیرہ۔ اس سے مراد یہ ہے کہ ان ادویہ کو
 ہاون دستہ میں اتنا کوٹیں کہ اس کے اجزاء بہت زیادہ باریک نہو جائیں
 جن ادویہ کے ساتھ نسخہ میں یہ لفظ درج ہو، عطار کا فرض ہے کہ اُسے نسخہ
 میں اسی طرح نیکو ب کر کے ڈالے۔ سہولت پسندی سے انہیں یونہی دیدینا

غلطی ہے۔ ایسی صورت میں اس کے اجزاء پورے طور پر سیال میں حاصل نہیں ہوتے۔

مخوف خراشیدہ : یہ دونوں الفاظ ایک ساتھ عام طور پر ترید کے ساتھ لکھے جاتے ہیں، جس سے مراد یہ ہے کہ ترید کو اصل السوس کی طرح اوپر سے پیل ڈالنا چاہئے، جس سے اس کا بیرونی مہا پوست دور ہو جائے۔ اس عمل سے ترید خراشیدہ (چھیلنا ہوا) ہو گیا۔ علی ہذا ترید کے پیچ میں ایک سخت لکڑی ہوتی ہے، جسے نکال ڈالنا، اور بیرونی پوست کو کام میں لانا چاہئے۔ اس عمل سے ترید **مخوف** (خوفدار) نالیدار ہو گیا۔

اسی طرح نسخہ میں جن ادویہ کے ساتھ **ملک بردہ** (بریاں، بریاں، محرق، مٹھے وغیرہ) (بریاں، محرق (سوختہ)، مشوئی وغیرہ) لکھا ہوا ہو، ان ادویہ کو انہی صفات سے موصوف کیا جائے، اور اگر مرین وغیرہ دواسازی کے اس فریضہ کو اپنے ذمہ لیں تو انہیں اچھی طرح متنبہ کر دیا جائے اور عمل کی ضروری کیفیت سمجھا دی جائے۔

مسلم : یہ لفظ زیادہ تر اسپغول کے ساتھ لکھا جاتا ہے، جس سے مراد یہ ہے کہ اسپغول کو بادیاں، اصل السوس، اور تخم کاسنی وغیرہ کی طرح کوٹا نہ جائے۔ اس کا موثر جز (جو ہر لعابی) جس سے طبعی غرض وابستہ ہے۔ اس کے بیرونی پوست میں ہے، جو مسلم ہونے کی صورت میں بھی اچھی طرح حاصل ہو جاتا ہے۔

مرادوب اور نیم جاہ (۶) معاجین، عوقات، خمیرہ جات، اور اسی قسم کی ادویہ کا دبنا دوسری نیم خمد اور مرطوب ادویہ کو صفائی کے ساتھ وزن کرنے کے بعد چینی یا شیشے کے چوڑے منہ کے ڈنکے وار ظروف میں (جو حسب ضرورت چھوٹے یا بڑے ہوں) رکھ کر دینا چاہئے۔ لیکن ایک دو خوراک معاجین وغیرہ کے لئے دہلی میں مٹی کی چھوٹی چھوٹی کوری پیالیوں کا عام رواج ہے۔ ایک پیالی میں دوا ڈال کر دوسری پیالی سے ٹوٹکا کر کاغذ سے مڑا دیتے ہیں۔ مٹی کے ان ظروف میں یہ عیب ہے کہ دوا کی رطوبت ان میں جذب ہو جاتی ہے۔ لیکن اگر یہ روغن کئے ہوئے ہوں تو یہ عیب کم ہو جاتا ہے۔

علی ہذا دوا را مسک، خمیر، مرادید، یا توتی، اور سفیرج جیسی قیمتی

اور خوشبودار ادویہ کو ہمارے عطار قلعی کی ہوئی پاک صاف ڈھکنے وار
ڈبیوں میں رکھ کر دیا کرتے ہیں، بشرطیکہ یہ دوا ایک خوراک سے زائد نہ ہوں*
یہ میں پہلے بتا چکا ہوں کہ جن مرکبات میں سرکہ، انار ترش،
املی، آلو بخارا، ہلیلہ جات، آملہ، جیسے کھٹے اور کھیلے مرکبات
شامل ہوں، اُن کو دھات کے ظروف میں رکھنا خلاف اصول
ہے، خصوصاً جبکہ ایسی دوائیں فلزہ کا ظروف میں دیر تک
رکھی رہیں۔

شربت و عرق (۷) اگر کوئی نسخہ محض شربت اور عرق، یا سنگبین و عرق، پر
مستعمل ہو، اور دونوں کو ملا کر پینا ہو، تو ان کو ایک ساتھ ملا کر دینے میں
کوئی حرج نہیں ہے۔ ایک ہی ظرف میں دونوں ڈال دیے جائیں، اور اچھی
طرح ملا دیا جائے۔

لیکن اگر جو شانہ، یا ضیاندہ کا نسخہ ہو، جن میں شربت آخر میں
حل کیا جاتا ہے، اور دوائیں عرق میں بھگوئی جاتی ہیں، تو عرق اور شربت
کو الگ الگ ظروف میں ڈال کر دینا چاہئے۔
شربت اور عرق کے لئے بھی شیشے اور چینی کے ظروف، یا مٹی کے روغن
کے ہوئے ظروف بہتر ہوتے ہیں۔ لیکن دہلی میں مٹی کے کورے کوزوں اور
کوزیوں کا رواج ہے، جو چھوٹے بڑے ہوتے ہیں۔ یہ کورے ہونے کی
وجہ سے اگرچہ پاکیزہ ہوتے ہیں، مگر عرق و شربت کا ایک حصہ ان میں
منجذب ہو جاتا ہے۔ ایسی صورت میں عطار کا فرض ہے کہ وہ ان سٹیاں
ادویہ کی مقدار میں جذب ہونے کا حق رکھ کر انہیں کسی قدر بڑھا دے، تاکہ
مثلاً بارہ تولہ عرق کچھ عرصہ میں خشک برتن میں منجذب ہو کر آٹھ تولہ نہ رہ جائے*
لیکن خواہ کتنی قسم کے ظرف میں یہ چیزیں ڈال کر دی جائیں۔ ہر صورت
میں ان کو ڈاٹ، یا کاغذ سے ڈھانک دینا چاہئے۔

(۸) اگر عطار کو کسی سفوف، معجون، گولی، وغیرہ کا نسخہ باندھنا پڑا
جس میں متعدد دوائیں کوٹنے پیسنے کی ہوں، اور اس مرکب کو بیمار، یا بیماردا
خود گھر پر اپنے اہتمام سے تیار کرنا چاہیے، تو عطار کا فرض ہے کہ اس مرکب
کے تمام اجزاء کو الگ الگ پڑیوں میں باندھ کر، یا مناسب ظروف میں
رکھ کر، سب پر نام لکھ دے، اور سب دواؤں کو ایک بڑے کاغذ میں باندھ کر
دوا لینے والے کے حوالہ کرے۔ ساری دواؤں کو اس خیال سے یکجا کر دینا

کہ ساری دوائیں ایک مرکب کے اجزاء ہیں، ایک اصولی غلطی ہے۔ ایسا کرنے میں دوا سازی کے وقت بیسیوں قباحتیں نکل آتی ہیں، مثلاً یہ بتایا جاسکتا ہے کہ مختلف ادویہ کے کوٹنے میں دواؤں کو الگ الگ گروہوں میں تقسیم کرنا پڑتا ہے۔ یہ تو ایک مثال ہے۔ اسی طرح بہت سے کام ہیں، جو مختلف دواؤں پر الگ الگ کرنے پڑتے ہیں۔

پھر ایسے مرکب کے نسخہ میں کوئی جز و مرطوب، سہمی، یا قیمتی ہو، تو ایسے جز و مرطوب کو خاص طور پر الگ دینا چاہئے، اور سہمی اور قیمتی دوا، مریض کو اچھی طرح جتنا کہ حوالہ کرنا چاہئے، مبادا سہمی جز و کی وجہ سے کوئی خطرناک غلطی ہو جائے، یا قیمتی دوا کو کسی طرح کھو جائے۔

لیکن جن مرکبات کی دوائیں ایک ساتھ بھگونے، یا ابالنے ہیں، مثلاً نسخہ جو شاندہ، خیساندہ، شربت، لعوق، خمیرہ وغیرہ، ایسے مرکبات کے ان اجزاء کو ایک ساتھ دینے میں کوئی حرج نہیں ہے، بشرطیکہ اس کے خلاف نسخہ لینے والے نے کوئی خاص ہدایت نہ کی ہو، ورنہ طبیب یا نسخہ بردار کی ہدایت کے مطابق عمل کرنا، اور ساری دوائیں الگ الگ باندھ کر دینی چاہئیں۔

نسخہ پر نظر ثانی (۹) جب عطار ہدایات مندرجہ کے مطابق دوا بننا چکے، یا نسخہ کے سارے اجزاء نکال چکے، تو قبل اس کے کہ وہ اسکو نسخہ گیر کے حوالہ کرے، ایک مرتبہ نسخہ پر غور نظر ثانی کرے، اور اوّل سے آخر تک پڑھ ڈالے، تاکہ اگر کوئی چوک ہو گئی ہو، تو اس کا تدارک ہو سکے۔

جب کسی نسخہ کے اجزاء متعدد ہوں، اور وہ ایک ساتھ بھگونے، یا پکانے کی ہوں تو ان کے اجزاء کو ایک بڑے کاغذ پر الگ الگ رکھتے چلے جائیں، اور جب سب اجزاء نکل آئیں، تو قبل اسکے کہ ان کو یکجا کر کے باندھیں، نسخہ کو دوبارہ پڑھ کر سب اجزاء کی تعداد گنیں، اور پھر اس تعداد سے کاغذ پر رکھی ہوئی ادویہ کا مقابلہ کریں، اگر بھول چوک سے کوئی جز و رہ گیا ہو، جیسا کہ کبھی ہو جاتا ہے، تو نظر ثانی کے وقت اسکی تکمیل ہو جاتی ہے۔

اسی طرح اگر وہ نسخہ کسی ایسے مرکب کا ہو، جس کے اجزاء الگ الگ باندھ کر دیئے جاتے ہیں، تو جب ساری دوائیں پٹریوں میں باندھی جا چکیں، اسوقت یکجا باندھ کر حوالہ کرنے سے پہلے نسخہ کے اجزاء کو بغور شمار کریں، اور اس کے بعد ان پٹریوں کو گن کر مقابلہ کریں۔ اس طرح اکثر غلطیاں دور ہو جاتی ہیں۔

اور کوئی جزر چھوٹے نہیں پاتا *
ترکیب استعمال سمجھانا (۱۰) آخری بار نسخہ پڑھ لینے، اور پورے طور پر اپنا
 اطمینان کر لینے کے بعد اب عطار کا آخری فریضہ، اور زبردست فریضہ، یہ ہے
 کہ وہ دوا حوالہ کرتے وقت مریض یا دوسرے نسخہ بردار کو نہایت وضاحت
 اور اطمینان کے ساتھ ادویہ کی ترکیب استعمال سمجھائے، اور اچھی
 طرح ذہن نشین کرائے، مرض کی حالت میں خاص طور پر لوگوں کا دماغ
 پریشان رہا کرتا ہے، خواہ خود بیمار ہو، یا دردمند بیمار ہو، اس پریشانی
 اور الجھن میں قسم قسم کی مضحکہ خیز اور بعض اوقات مہلک غلطیاں سرزد
 ہو جاتی ہیں *

جب دوائیں اندرونی و بیرونی استعمال کی ہوں، تو اس وقت نسخہ گیر
 کو دوائیں الگ الگ دینا چاہئے، اور پورے طور پر مستنبہ اور آگاہ کر دینا
 چاہئے: علی الخصوص اگر بیرونی استعمال کی دوا کسی بھی، یا توکی الاثر جزر پر
 مشتمل ہو، اس قسم کی سمی دوا پر اگر امتیاز کے لئے سُرخ رنگ کا کاغذ
 پیٹ دیا جائے، تو بہتر ہے *

دو نسخوں کا ایک ساتھ بنانا (۱۱) یہ اصول لانا جائز ہے کہ ایک وقت میں دو
 نسخے ایک ساتھ بنائے جائیں *

نسخہ کا منہ رکھنا (۱۲) نسخہ بناتے، یا باندھتے وقت نسخہ کو سامنے اسی وضع
 میں رکھنا چاہئے کہ دوا بناتے وقت بلا تکلف اس کی نگاہ اُس پر پڑ سکے،
 اور مرطوب و سیال اشیاء سے نہ لٹھڑنے پائے *

ادویہ کی نانپ تول

دوا خانہ کے ترانہ کے متعلق چند ضروری باتیں اس سے پہلے
 ”آلاتہ دوا خانہ“ کے ذیل میں لکھی جا چکی ہیں، جہاں نمٹنا تو لے

کے چند احکام بھی مذکور ہیں *

(۱) خشک دوائیں عموماً ترازو کے ذریعہ آلی جاتی ہیں، اور سیال
 دوائیں اکثر پیالوں کے ذریعہ ناپی جاتی، گاہے تولی جاتی، اور گاہے
 بوند کی شکل میں ٹپکائی جاتی ہیں، اور ان بوندوں کو گن لیا جاتا ہے *
چیک سے بچانا (۲) نیم منجر، لیسار، اور چکنے والی ادویہ، مثلاً معاجین اطری
 لعوقات، سرابہم، وغیرہ ترازو کے پتے سے چیک جاتی ہیں، اس لئے ایسی

دواؤں کو اسی ظرف میں ڈال کر تو لٹا جائے، جس میں رکھ کر نسخہ بردار کے حوالہ کرنا ہے، اور پہلے اس برتن کا دھڑا کر لینا چاہئے، گا ہے ایسی دواؤں کو کاغذ پر رکھ کر تو لٹا جاتا ہے، اور اتنا ہی بڑا کاغذ کا دوسرا ٹکڑہ دوسرے پے میں باٹ کے ساتھ ڈال دیا جاتا ہے، تاکہ دوا کے وزن میں کوئی کمی نہ آئے، تو نلے کے بعد دوا کو گاسے اسی کاغذ کے ساتھ دوسرے ظرف میں رکھ کر دیدیا جاتا ہے، اور گاسے چھری کے ذریعہ اس کاغذ سے دوا کھرج لی جاتی، اور دوسرے ظرف میں ڈالی جاتی ہے۔

(۳) شربت، عرق، اور اسی قسم کی دوسری سیال ادویہ جب شیشی اور شیشے سے نکالنا چاہیں، تو اس وقت ان ظروف کی گرفت اس طرح ہونی چاہئے کہ اُس کے نام و نشان کی چٹا دپر کی طرف ہو۔ اگر اس کے خلاف کریں گے، اور نشان کو نیچے کی طرف رکھیں گے، تو دوا سیال کے قطرات، جو اکثر ظرف کے سرے پر لگے رہ جاتے ہیں، نیچے بہ کر نام و نشان کو خراب کر دیتے۔

(۴) سیال ادویہ کے نکالنے کے بعد دوا کا جو قطرہ شیشے یا شیشی کے منہ پر لگا رہ جاتا ہے، اور وہ گرنے نہیں پاتا، اُسے اسی شیشے کی ڈاٹ کے زیرین آلودہ حصہ پر لیکر ڈاٹ کو اس طرح شیشے پر لگا دینا چاہئے کہ دوا کی یہ بوند شیشے کے اندر چلی جائے۔

لیکن اگر غلطی سے شربت وغیرہ شیشے کے منہ، سر، اور گردن پر لگ جائیں، تو اس کو کیلے کپڑے کی صفائی وغیرہ سے پونچھ کر فوراً صاف کر دینا چاہئے۔

معاجین وغیرہ میں مٹھاس کا وزن [ہموزن] وغیرہ سے کیا مراد ہے؟

سفوف، اور معجون وغیرہ کے نسخوں میں اگر مصری، قند، شہد، اور تر بخبین وغیرہ ہموزن لکھا ہو تو اس سے مراد یہ ہے کہ یہ چیزیں کل ادویہ کے مجموعی وزن کے برابر لی جائیں اور اگر دو چند سے چند لکھا ہو تو اس سے مراد یہ ہے کہ قند وغیرہ کو کل دواؤں کے وزن سے دو گنا اور تگنا دینا چاہئے۔

لیکن جب معجون میں مربے، شربت، اور عرقیات شامل ہوں تو اس صورت میں مربوں، شربت، اور عرقیات کو چھوڑ کر صرف خشک ادویہ کے وزن کے لحاظ سے مصری، اور کھانڈ، وغیرہ کو ہموزن، یا دو چند، یا سه چند (جیسا لکھا ہو) دینا چاہئے، یعنی ”دواؤں کے وزن“ میں مربوں اور شربت وغیرہ کا وزن شمار نہیں کرنا چاہئے، ورنہ وہ معجون ضرورت سے زیادہ میٹھی ہو جائے گی۔

چند ضروری اصطلاحات

متعلق دواسازی

الف

آب تر بھلہ | تر بھلہ یعنی ہڑا، بیڑہ، اور آملہ، ہر سہ مساوی الوزن لکیر نیم کو ب کر کے چو گنے سے چھ گنے پانی میں بھگو رکھیں۔ چند گھنٹے کے بعد چھان لیں۔ یہی ”آب تر بھلہ“ ہے۔

آب خیار | (دکھیرے کا پانی) نکالنے کا طریقہ آب کدو کے مانند ہے۔

آب خیار زہ | (دکھڑی کا پانی) نکالنے کا طریقہ آب کدو کے مانند ہے۔

آب کدو | کدو (لوکی) کو گل حکمت کر کے بھاڑ میں رکھیں۔ جب مٹی سرخ ہو جائے، لیکن جل نہ جائے، تو نکال لیں، اور سر ہونے کے بعد مٹی کو علیحدہ کر کے کدو کا پانی پخوڑ لیں۔

آب گوشت | یخنی کو کہتے ہیں۔

آبن | ہندی لفظ ہے، جسے فارسی میں غاذہ کہتے ہیں۔ وہ مرکب جو جسم پر رنگ صاف کرنے کے لئے ملا جاتا ہے۔

ابرک محلوب | ابرک محلوب کرنے کی ترکیب ”وحناب“ میں دیکھو جو ”د“ کی ردیف میں آنے والا ہے۔

آب کامہ | فارسی میں کانچی کو کہتے ہیں (دیکھو کانچی)۔

آسو | (درہرہ) ایک قسم کی غیر منقط شراب ہے، جس کا ذکر بحث شراب میں مفصل آیا ہے۔

آش جو | ”مار الشعیر“ کو کہتے ہیں (دیکھو مار الشعیر)۔

آملہ منقہ | سے گھٹلی نکالا ہوا آملہ مراد ہے۔
(منقہ صاف کیا ہوا)

اُیدھات ویدک اصطلاح میں گندھک، پارہ، پڑتال، سنگھیا، شکر، رسپیور، اور دارچینہ کو کہتے ہیں۔ اہل اکسیران کو
ذَوِی الْاَسْرَواح یا صرف سُوح کہتے ہیں +
اجساد "جسد" کی جمع ہے (دیکھو "جسد") +
ارشت "نبیز" +
ارگجہ "غالیہ" کا مترادف ہے +
اَرُوَاح "روح" کی جمع۔ دیکھو "روح" +
افشردہ فارسی میں عصارہ کو کہتے ہیں (دیکھو عصارہ) +
انوپان ہندی میں بدرقہ کو کہتے ہیں (دیکھو بدرقہ) +
اورودھ نلیکا جستر ویدک اصطلاح میں بھپکہ کو کہتے ہیں (دیکھو "عرق") +
ایبہ نے ایلے جنگلی ایلے، جو ہاتھ سے تھوپے نہیں جاتے، بلکہ جنگل میں مویشی جو گو بر کرتے ہیں، وہ پڑے پڑے خود سوکھ جاتے ہیں +

ب

بدرقہ اُس چیز کو کہتے ہیں، جو نسبتاً سادہ ہوتی ہے، جس کے ساتھ اصلی دوا ملا کر کھائی جاتی ہے، یا اصلی دوا کھا کر اوپر سے پی جاتی ہے ہندی میں انوپان کہتے ہیں +
بودادہ (فارسی) اُس دوا کو کہتے ہیں، جس کو کریمے، یا کسی دوسرے برتن میں ڈال کر اس قدر دیر تک آگ پر رکھا جائے کہ اس سے بھنے کی بو آنے لگے، اور دوا کا رنگ تبدیل ہو جائے +
بہمنین سے دونوں بہمن یعنی بہمن سرخ و سفید مراد ہوتی ہے +
بہمنین نمبر شست اکھولتے ہوئے پانی میں انڈے کو اتنی دیر رکھیں کہ معتدل رفتار سے نئوٹک گن سکیں، جس سے قدرے سفیدی جم جاتی ہے، مگر زردی نہیں جمنے پاتی یہی بہمنین نمبر شست کہلاتا ہے +

پ

پاچک دستی (ہاتھ کے اُپلے) اس میں اور پاچک دستی میں صرف شین کے نقطوں کا فرق ہے۔ دشت کے معنی جنگل، اور دشت کے معنی ہاتھ کے ہیں۔

دستی اُپلے سے مراد وہ اُپلے ہیں، جو ہاتھ سے تھپ پ کر بنائے جاتے ہیں۔ اکثر اوقات کشتہ جات میں آدھ سیر یا ایک سیر کے اُپلے کی ضرورت پڑتی ہے ایسی صورت میں ہاتھ سے بنانے کی ضرورت پڑتی ہے، کیونکہ اتنا بڑا جنگلی اُپلہ بڑی شکل سے مل سکتا ہے۔

پاچک دستی جنگلی اُپلے، مویشیوں کے وہ گوبر جو زمین پر گرتے ہیں، اور پڑے پڑے خشک ہو جاتے ہیں۔ کشتہ سازی میں اکثر یہی استعمال کئے جاتے ہیں۔

پانچ کھار ہندی اصطلاح ہے، جس سے مندرجہ پانچ کھار رتلیات (نمہ) ڈھاک کا کھار، مٹولی کا کھار، بجر کھار، سچی کھار، اور تل کھار مراد ہیں۔

پچکول ویدک اصطلاحی لفظ ہے۔ پپیل، پیلا مول، چب، اور چیتہ کو کہتے ہیں۔

پنچانک ہندی اصطلاح ہے، جسکے معنی "پانچ اجزاء" اور اجزاء نمہ کے ہیں۔ اس سے کسی بوٹی کے پانچ اجزاء، پتے، پھل، پھول، جڑ اور چھال مراد لیتے ہیں۔

پنچ کھنار ویدک اصطلاح ہے۔ پانچ کھار (رتلیات نمہ) کو کہتے ہیں (دیکھو پانچ کھار)۔

پنچ لون ہندی اصطلاح ہے، جسکے معنی پانچ نمک (املاح نمہ) کے ہیں: اس سے مراد نمک لاہوری، نمک سیاہ، نمک سانہو، نمک سوخرا، اور نمک بریاری ہیں۔

نمک بریاری نمک سوخرا کے قریب قریب ہے، جو سچی ذمک سے ملکر بنتا ہے۔
پنچ مول خرو اصول نمہ وغیرہ، یعنی پانچ ٹھیکے چھوٹے درختوں کی جڑیں) اس سے ان پانچ درختوں کی جڑیں مراد ہیں: شال سیرنی (سال دن)، پرشتک برنی (پٹھون)، کٹائی خرو (کناری خرو)

کٹائی کلاں (جنگلی بنگین) گو کھرو +

پنج مول کلاں (اصول خمسہ کبیرہ، یعنی پانچ ٹہے درختوں کی جڑیں) اس سے ان پانچ درختوں کی جڑیں مراد ہیں: درخت بیل (بیل)، درخت ستونا پاٹھا (ارلو)، درخت کنبھاری (کا شمیری)، پاٹل (پاٹلا)، ارنی +

ت

تر بد اکبر آبادی مجوف خراشیدہ اکبر آباد یعنی آگرہ سے اچھا تر بد ملا کر بنا ہوگا، اسلئے صفت کے طور

پر یہ لفظ اسکے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ رہا مجوف اور خراشیدہ، اس کی وضاحت اوپر گزر چکی ہے +

تر پھلا یہ ہندی لفظ ہے، جس کے اصلی معنی "تین پھل" (انٹارٹلا) کے ہیں: ہڑ، ہیڑ، آملہ، یعنی بلیہ، بلیہ، اور آملہ کو کہتے ہیں، اسی کو معرب کر کے "اٹریفل" کہا جاتا ہے +

تر کھٹ یہ ہندی لفظ ہے، جس کے لفظی معنی تین چرپری اشیاء (قریفات مثلاً) کے ہیں: سونٹھ، مرتج سیاہ، اور پیل کو کہتے ہیں +

تو درین تو درین سے دونوں تو درسی یعنی تو درسی سرخ اور تو درسی زرد مراد ہے +

ج

جسد (ع) کیسیادوں کی اصطلاح میں اُن مَعَادِن کو کہتے ہیں، جنکے اجزاء آگ پر رکھنے سے نہیں اڑتے، مثلاً، چاندی، سونا وغیرہ + اس کے مقابلہ میں روح بولا جاتا ہے (دیکھو روح) +

چ

چار تخم (فارسی) تخم کنوچہ، تخم ریحاں، تخم بارتنگ، اور تخم سفول کو کہتے ہیں۔ لیکن اہل ویدک چار تخم (چترنج) میتھی، ہالون، کلوخنی اور اجوائن کو کہتے ہیں +

چار مغز (فارسی) مغز، تخم خر، بوزہ، مغز تخم تر بوزہ، مغز تخم لکڑی،

مغز تخم کدو کہتے ہیں +
چتر بنج (۵) اہل ویدک چتر بنج (چار بنج : بنو راربعہ : چار تخم) مٹی
 ہالون، کلو بنجی اور اجوائن کو کہتے ہیں، لیکن طب یونانی میں
 ”چار تخم“ تخم کنوچہ، تخم ریحان، تخم بارتنگ، اور تخم اسٹیفول کے واسطے
 بولا جاتا ہے +

چترجات (یا) چتر جاتک ویدک اصطلاحی لفظ ہے : تچ، تیج بات،
 الاچی، ناگلیسران چاروں دواؤں کو کہتے ہیں +

چٹکی اس سفوف کو کہتے ہیں، جو بچوں کے واسطے بنایا جاتا ہے۔ چونکہ یہ
 سفوف بچوں کو تھوڑی مقدار میں چٹکیوں سے دیا جاتا ہے، اسلئے
 اس کا نام چٹکی مشہور ہو گیا ہے +

چٹکی : انگوٹھے اور انگشت شہادت کا دبانا، یا وہ مقدار جو
 اس دباؤ کے اندر آ جائے +

چرخ دینا کسی دھات کو اتنی آئین دینا کہ وہ دھات حرارت
 پگھل جائے +

چرخ کھانا حرارت سے کسی دھات کا پگھل کر بوتہ وغیرہ میں چکر
 کھا جانا +

چورن (ہندی) اگرچہ سفوف کا مترادف لفظ ہے، مگر چورن عموماً اس سفوف
 کو کہا کرتے ہیں، جو ضعف معدہ، اور ضعف ہاضمہ وغیرہ کے واسطے
 بنایا جاتا ہے۔ اس میں عموماً ترش، حریف (چرپری) اور ملکین اجزاء ہوتے ہیں +
چسار تخم ”چار تخم“ دیکھو +

چلبند پارہ کو کسی دوسری دھات، مثلاً جست، قلعی، چاندی وغیرہ کے
 ہمراہ منعقد کرنے (ملنمہ بنانے) کو کہتے ہیں + جس دھات کے ہمراہ
 پارہ کو منعقد کیا جاتا ہے، اس دھات کو گھلا کر پارہ کو اس میں ملا کر کھل کر دیتے
 ہیں۔ چلبند کو عقد کہنا یا کس کا کسنا بھی کہتے ہیں +

خ

خضاب ادویہ کے سفوف یا مرکب سیال کو کہتے ہیں، جو بالونکے نگین
 کرنے کے واسطے بنائے جاتے ہیں +

~~~~~

## د

**دشمول** (دوس جڑیں: اصول عشرہ) ویدک اصطلاح میں پنج مول خرد اور پنج مول کلاں کی دسوں جڑوں کو کہتے ہیں (دیکھو پنجمول خرد و کلاں) +

**دھات** (فلزات) سونا، چاندی، تانبا، لوہا، رانگ، جست، سیسہ ان سات معدنی چیزوں کو ویدک اصطلاح میں دھات کہتے ہیں۔ انہیں کا نام اہل اکسیر نے ذوی الاجساد رکھا ہے + لیکن اب دھاتیں اس سے زیادہ معلوم ہو گئی ہیں +

**دھاب** یہ لفظ ابرک کے ساتھ آیا کرتا ہے، جو دوالفاظ: دھان اور آب سے مرکب ہے۔ ابرک کو دھاب کرنے کی ترکیب ہے کہ ابرک کو دھان یا کوڑیوں کے ساتھ مضبوط کپڑے کی ٹھیلی میں بند کر کے پانی کے اندر دونوں ہاتھوں سے خوب رگڑیں۔ اس سے ابرک ریزہ ریزہ ہو کر اور کپڑے سے جھین کر کے پانی میں چلا جائے گا۔ جب ابرک تہ نشین ہو جائے تو پانی نہتھا کر ابرک کو کام میں لائیں۔ اسی کو ابرک محلوب بھی کہتے ہیں +

## ذ

**ذوی الاجساد** (عربی) اُن معدنیات کہتے ہیں، جو آگ پر گھلتے اور پیٹ کر بڑھانے سے بڑھ سکتے ہیں، مثلاً سونا، چاندی، تانبا، لوہا، رانگ، جست، سیسہ، انہیں کو "جسد" اور "دھات" بھی کہتے ہیں +

**ذوی الارواح** (عربی) اُن معدنی اجسام کو کہتے ہیں، جو آگ پر رکھنے سے بخارات بن کر اڑنے لگتے ہیں، مثلاً گندک، بڑا، پترتال، شکر، سم الفار، رسپیور، وارچکنہ۔ اس کے مقابلہ میں ذوی الاجساد ہیں +

انہیں کو "روح" اور "ایدھات" کہتے ہیں +  
**ذوی النفوس** (عربی) اہل اکسیر ذوی النفوس اُن چیزوں کو کہتے ہیں، جن کے ذریعہ ذوی الارواح اور ذوی الاجساد

میں ارتباط پیدا کیا جاتا ہے، مثلاً نوشادر، شورہ، اور پھٹکری +

**رَس** (ہندی) ہنر بونٹی کے پانی کو کہتے ہیں، جو مگر یا کوٹ کر بخور لیا جاتا ہے +  
 علاوہ ازیں ویدک میں "رس" پارہ کا نام ہے، اور پھر اس مرکب  
 دوا کو بھی "رس" کہتے ہیں، جس میں پارہ ڈالا جائے +

**رَسَائِن** (ہندی لفظ ہے، جس کے اصلی معنی اُس دوا کے ہیں جو بڑے بڑے  
 کو جلد نہ آنے دے، امراض سے محفوظ رکھے، جسمانی قوی کو قائم  
 رکھے، اور بڑے بڑے، مثلاً ہلہ، سلاجیت، گوگل، گلو، کشتہ جات وغیرہ۔ مگر  
 رسائین کی کتاب علی العموم اُس کتاب کو کہتے ہیں، جس میں معدنی  
 دواؤں اور کشتہ جات کا ذکر ہوتا ہے +

**روح** (عربی) دیکھو "دوی الارواح" +

## ش

**شگفت** (فارسی) کھلا ہوا، شگفتہ، شگفت ایسے کشتہ کو کہتے ہیں جو  
 آگ دینے سے پھول کر سفید ہو جاتا، اور نہایت آسانی سے  
 باریک ہو جاتا ہے +

**تنبیہ**: اگر کشتہ پھول کر سوائے سیاہ رنگ کے کسی دوسرے رنگ  
 کا، مثلاً زرد یا سرخ وغیرہ ہو جائے، تو یہ بھی شگفت ہی کہلاتا ہے +

**شیر پیر** (ف) سے اُس عورت کا دودھ مراد ہے، جس کی گود  
 میں لڑکا ہو +  
**شیر و خیر** (ف) سے اُس عورت کا دودھ مراد ہے، جس کی گود میں  
 لڑکی ہو +

## ص

**صلایہ** (۱) کھل کرنا، باریک پینا۔ (۲) کھل کی ہونی چیز، باریک  
 پیسی ہوئی دوا +

**صندلین** صندلین سے دونوں صندل (صندل سرخ، صندل سفید)  
 مراد ہیں +



## ع

**عَصِیر** | عصارہ کو کہتے ہیں (عصارہ دیکھو) +  
**عَقْد** | (مَلْعَمَہ) پارہ کے ہمراہ کوئی دوسری دھات ملا کر گولی بنانے یا ویسے ہی کسی دھات کے ساتھ ملا کر کھل کرنے کو کہتے ہیں +

## ف

**فَلَقْلِین** | سے دونوں فلفل یعنی فلفل دراز (پیل) اور مرج سیاہ مراد ہوتی ہیں +

## ق

**قَاتِلَتَین** | قاتلتین سے دونوں قاتلہ، یعنی الایچی سفید، اور الایچی سرخ مراد ہوتی ہیں +  
**قِیْرَوطِی** | (موم روغن) موم اور روغن کو کہتے ہیں، جو باہم چکا کر استعمال کئے جاتے ہیں +

## ک

**کَجلی** | (ہندی) پارہ مُصَفّی اور گندک کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھل کیا جاتا ہے کہ کاجل کی طرح ایک سیاہ رنگ کا سفوف بن جاتا ہے۔ اسی کو "کجلی" کہتے ہیں، اس کے عمدہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ کھل کو نہ جیسے بلکہ کھل کرتے وقت علیحدہ رہے، اور دستہ کے نیچے آواز نہ دے، اور اگر اس کو آگ پہ ڈالیں تو صاف جل جائے، اور چڑھ نہ کرے۔ جب تک ایسے صفات نہ پیدا ہوں اُس وقت تک برابر کھل کرتے رہیں +  
**کرسی (کرسیاں)** | (ہندی) اُبلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لئے جاتے ہیں، یہی ٹکڑے کرسی یا کرسیاں کہلاتے ہیں +

## گ

**گھاٹ** | (ہندی) جو کو پانی میں بھگونے کے بعد ادکھلی میں کوٹ کر چھڑ لیتے ہیں، جس سے جو کا چھلکا علیحدہ ہو جاتا ہے۔ ایسے منتشر جو کو گھاٹ

کہتے ہیں +

ل

لندی (رہندی) گوندھی ہوئی نیم منجمد چیز جس سے گولی باندھی جاسکے +

لکڑی دیکھو نغذہ +

م

مارا حیات (عربی) کیمیا والوں کی اصطلاح میں مارا حیات اُس چیز کو کہتے ہیں، جس کے ذریعہ کسی دھات کا کشتہ زندہ کیا

جاتا ہے۔ یعنی اس سے کشتہ پھر از سر نو اصلی دھات کی شکل میں لوٹ آتا ہے، مثلاً چاندی کا کشتہ زندہ ہونے کے معنی یہ ہیں کہ کشتہ اپنی مخصوص خاکی شکل چھوڑ کر چمکیلی چاندی کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے +

ماء الحیات کے دو نسخے بنائے جاتے ہیں: گوگل، خردل، چھوٹی مچھلیاں، بھڑکی اون، گڑ (قند سیاہ)، ہر ایک ایک جز، شہد دو جز: تمام دواؤں کو باریک کر کے شہد میں ملا لیں، پھر اس مجموعہ میں دھات کا کشتہ ملا کر گولیاں بنائیں، اور بوتل میں بند کر کے چرخ دیں۔ اصلی دھات اپنے فلزی صفات کے ساتھ نمودار ہو جائے گی +

دیگر: شہد، گھی، سہاگہ: سب ہموزن لیکر کشتہ کے ساتھ، جسے زندہ کرنا ہے، چرخ دیں +

مارا حیات کا دوسرا نسخہ زیادہ مشہور ہے +

مَجُوف نالیدار، جوف دار، خولدار۔ تریبل مجوف: وہ تریبل جس کے

مَجُوف

پتھ میں سے سخت لکڑی نکال دی جائے، جس سے تریبل نالیدار

ہو جائے +

(عربی) "دھناب" دیکھو +

محلول (عربی) (۱) باریک کھل کی ہوئی چیز (۲) گھلی ہوئی چیز، مثلاً نمک جو پانی میں گھلا ہوا ہو +

محلول

مدبرہ اصطلاح کی ہوئی دوا جس سے اُس کی کوئی جراثیمی دور ہوگئی ہو +

مدبرہ

لہ چرخہ دینا: کسی دھات کو اس قدر حرارت پہنچانا کہ وہ اس حرارت پر پگھل جائے +

مَرَوَّق

(عربی) صاف نخترا ہوا پانی، تفصیل ترویق میں دیکھو۔

مَشْوٰی

(ع) بھلے بلائی ہوئی چیز، مثلاً کدو سے مشوی۔

مَصْفٰی

(عربی) صاف کی ہوئی چیز، چھانی ہوئی چیز۔

مَقْرَض

(عربی) قینچی سے کتر سی ہوئی چیز۔

مَقَش

(عربی) چھیلی ہوئی، اصل السوس مقش، چھیلی ہوئی ملٹھی۔

مَقَطَّر

کشید کیا ہوا سیال۔ آب مقطر، عرق کے طور پر کشید کیا ہوا پانی۔

مُقَلّٰی

اتلی ہوئی چیز، روغن میں بھونی ہوئی۔

مُكَلَّسَات

(عربی) کشتہ، چونہ بنا لی ہوئی چیز۔

مَلْعَمَہ

(عربی) دیکھو "عقد"۔

مُنَقَّہ

کے معنی صاف کئے ہوئے کے ہیں، مثلاً آملاء منقی سے مراد یہ کہ اس کی گٹھلی نکال کر پھینک دی جائے، اسی طرح مویز منقہ سے مراد یہ ہے کہ مویز کی گٹھلی نکال دی جائے، اور باقی حصہ کونٹے میں شامل کیا جائے۔

مُوصِلِیْن

موصلیں سے دونوں موصلی (موصلی سفید اور موصلی سیاہ) مراد ہیں۔

مُغْدَہ

کسی سبز یا خشک بوئی یا دوسری دوار کو پانی میں تر کر کے گھوٹ کر غلوہ یا ٹکیہ سی بنا لیتے ہیں، یہی مغدہ، نگدہ، یا لگدی کہلاتا ہے۔

مُغْدَہ

جو دو مغدہ کے درمیان رکھی جائے اگر وہ مقدار میں تقوڑی ہے تو مغدہ کو غلوہ (گولا) بنا کر اس میں سوراخ کر کے دوار کو سوراخ میں ڈال کر چاروں طرف سے ہموار کر دیں، اور اگر دوار زیادہ ہے تو مغدہ کی دو چوڑی ٹکیاں بنا کر ان کے درمیان دوار رکھ کر اور کناروں کو اچھی طرح ملا کر ہموار کر دیں۔

مُغْدَہ

مویز کو ہم لوگ "منقہ" کہا کرتے ہیں۔ منقہ حقیقت میں اسکی صفت ہے، جو ہم لوگوں کی زبان پر مویز کی جگہ رائج ہو گیا ہے۔

مُغْدَہ

مُغْدَہ

مُغْدَہ

مُغْدَہ



ن

نیمکوب (یا نیم کوفتہ) سے مراد یہ ہے کہ دوار کو زیادہ باریک نہ کریں، بلکہ معمولی طور پر اسے کوٹ لیں، اور موٹے موٹے اجزاء رہنے دیں +

۵

ہلیلہ جس جگہ صرف لفظ ہلیلہ ہو، اور کوئی امتیازی لفظ اسکے ساتھ نہ ہو، تو وہاں اس ہلیلہ زرد مراد لینا چاہئے +

ہلیجات سے تینوں ہلیلہ (ہلیلہ کاہلی، ہلیلہ زرد، ہلیلہ سیاہ) مراد ہیں +

